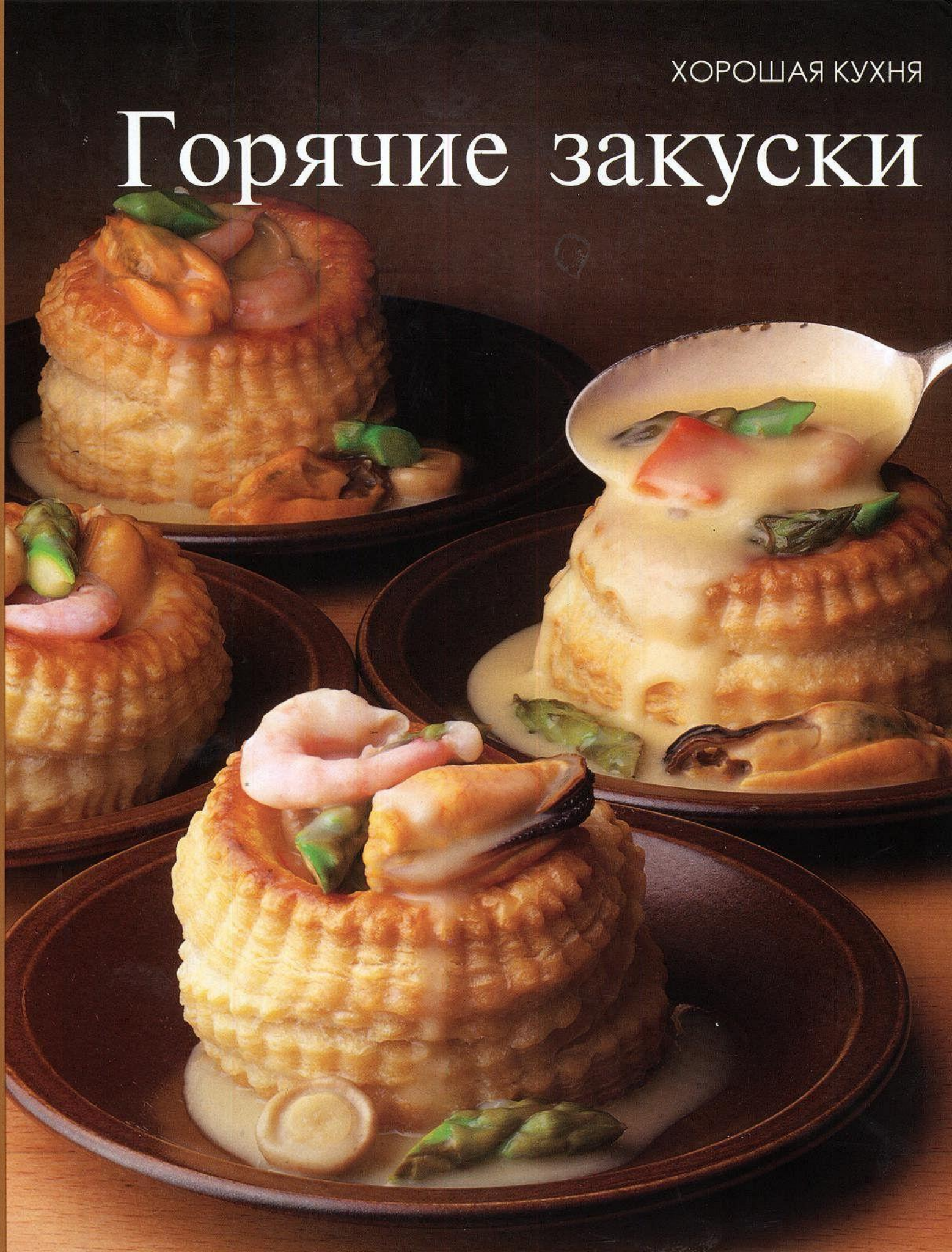
ХОРОШАЯ КУХНЯ

Горячие закуски



УДК 64
ББК 36.996
Г71

Hot Hors-d'Oeuvre

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1981

Перевод с английского
О. ПЕРФИЛЬЕВА

Г71 **Горячие** закуски / Пер. с англ. О. Перфильева. — М.: ТЕРРА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01249-1

Книга посвящена закускам — идеальному началу обеда. Закуски настолько разнообразны, что их трудно свести к какой-то одной категории блюд; здесь рассказано, как приготовить суфле, пироги, колбаски, улитки, овощи и морские продукты.

Вторая часть книги представляет собой антологию лучших когда-либо опубликованных рецептов горячих закусок. Иллюстрации помогут наглядно представить процесс приготовления предлагаемых блюд.

УДК 64
ББК 36.996

ISBN 5-300-01249-1

Authorized Russian edition © 1997 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1981 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1997

Горячие закуски

Редактор Н. ПЕТРОВА

Художественный редактор И. САЙКО

Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА

Корректоры Н. КУЗНЕЦОВА, И. САХАРУК

Компьютерная верстка И. ПОНЯТЫХ

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 11.07.97 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 21,8. Цена 45 000 р.

Издательский центр «ТЕРРА». 113184, Москва, Озерковская наб., 18/1, а/я 27.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 5 — Идеальное начало / Фарши и начинки / Основа для темных соусов / Белый соус: тема и вариации / Подкраска соуса / Соусы без добавления муки

Изделия из теста. Пироги 17 — 1 — Техника приготовления теста / Необычный рыбный пирог из песочного теста / Пирог из слоеного теста с тушеными овощами / Пирожки из оливкового теста с тыквой / Пирог из слоеного оливкового теста

«Лакомые кусочки» 27 — 2 — Композиции с обильным содержанием соуса / Тщательная обработка овощей / Рыба и моллюски / Мясные деликатесы / Декоративное оформление / Как собрать воедино все компоненты

Блюда с начинками 43 — 3 — Разнообразие форм / Свертки из съедобных листьев / Естественные формы из овощей / Обработка слоеных овощей / Удаление мякоти / Улитки: как их собрать и приготовить самим / Морские моллюски и устрицы в собственных раковинах / Блины с начинкой / Домашние колбаски / Муслин: изысканная начинка

Сладкие кремы и суфле 63 — 4 — Блюда с обильным содержанием яиц / Простой однородный крем / Многослойный пудинг с листьями / Французский пирог «киш» / Маленькие суфле / Слоеное суфле / Сандвичи из суфле

Запекаем и обжариваем 77 — 5 — Простые методы и превосходные результаты / Разнообразные запеканки / Различные способы приготовления лягушачьих лапок / Обжаривание в глубоком слое масла (фритюр) / Брошет / Блины и равиолли во фритюре / Шпажки, запеченные в гриле

Антология рецептов 89 — Изделия из теста. Пироги 90 / Тушеные блюда 104 / Фаршированные блюда 114 / Кремы и суфле 134/ Фритюр и гриль 146 / Стандартные рецепты 163

Идеальное начало

Закуски подаются на стол в самом начале трапезы, чтобы вкусом и внешним видом своим служить предвестниками того, что последует за ними. Само это слово подразумевает, что они всего лишь вступительный аккорд перед главным произведением — основным блюдом или десертом; на официальных обедах они предваряют долгую вереницу блюд. Поскольку закуски — первое, что встречают наши язык и небо, то следует уделять им особое внимание, как во время приготовления, так и при сервировке.

Не обязательно во всех случаях подавать горячие закуски. Начать можно с салата, паштета, супа или с макаронных изделий. Закуски же настолько разнообразны, что их трудно свести к какой-то одной категории блюд. В последующих главах будет рассказано, как приготовить суфле, пироги, колбаски, улитки, овощи и морские продукты. Все они должны подаваться на стол небольшими порциями; основная особенность горячих закусок — тщательное приготовление, что делает их ценными вдвойне.

Выбор закусок

Наиболее типичными ингредиентами горячих закусок бывают такие деликатесы, как спаржа, грибы, креветки, улитки, лягушачьи лапки и мозги. Именно в самом начале трапезы можно как следует насладиться их вкусом. Кроме того, некоторые из них, как, например, лягушачьи лапки, слишком малы, чтобы служить основным блюдом, а другие, такие, как улитки или мозги, слишком питательны, поэтому их лучше всего потреблять в малом количестве. Но не обязательно уделять внимание таким изысканным лакомствам. При должном приготовлении в дело могут пойти и сардины с сельдью, и обыкновенные овощи, такие, как тыква и морковь, а также всевозможные продукты, оставшиеся от других блюд.

Для закусок особенно важно то, как их подают. Какими бы изысканными ни были ингредиенты, невзрачная кучка посреди огромной пустой тарелки будет казаться скучной и унылой. С другой стороны, одно и то же блюдо, поданное в разных вариантах — на шпажках, в виде волована или в особой фарфоровой форме — приобретает каждый раз новое очарование. Остатки от основных блюд можно завернуть в блины или тесто для равиолли. Овощное пюре оживляет суфле или пироги. Очень важную роль играют соусы: они необходимы как раз тогда, когда аппетит еще не угас.

Следует обращать внимание на сочетание закусок и основного блюда. Так, например, щедро политое соусом предварительное блюдо сменяется непритязательным жаркое. И наоборот, если в основной части трапезы вы хотите насладиться едой с обильной приправой, перед началом подайте что-нибудь простое — несколько кусочков, поджаренных на шпажках. А если вас ждет сложное блюдо из мяса и овощей, то сначала подайте несложное суфле. В книге вы найдете общие советы, а ингредиенты можно варьировать по вашему собственному вкусу. Чтобы предоставить вам возможность поэкспериментировать, книга поделена на разделы по принципу внешнего оформления и подачи, а не по методу приготовления или конкретных составляющих.

На первых четырех страницах рассказывается о том, как приготовить начинку для пирогов и фарш для других блюд, и о том, какие элементы при этом лучше всего сочетать друг с другом. Последующие шесть страниц повествуют об основных видах соусов и их вариациях. Первая глава книги посвящена одной из самых важных разновидностей закусок — пирогам; в ней вы также найдете советы о том, как правильно приготовить для них тесто. Во второй главе описываются такие деликатесы, как спаржа, моллюски, богато приправленные соусом и подаваемые на стол в волованах или в декоративных формах. В следующей главе говорится о фаршированных блюдах, своеобразными «контейнерами» которых служат блины, раковины улиток, оболочки колбасок и подходящие по форме овощи, такие, например, как артишоки, изображенные на фотографии напротив. Затем следует глава о блюдах, важным компонентом которых являются яйца. Первая часть книги заканчивается описанием того, как можно по-другому оформить деликатесы, упомянутые выше — запечь, обжарить, приготовить на гриле.

Вторая часть книги представляет собой антологию лучших когда-либо опубликованных рецептов горячих закусок. В ней вы, несомненно, найдете что-то новое и интересное для себя.

Вино к закускам

Как обильно приправленное жаркое сменяет нежное суфле, так и красное вино обычно следует за белым на официальных обедах. Это правило как нельзя кстати подходит к закускам, ведь большинством из них можно в полной мере насладиться только с белым вином. Белое вино дополняет вкус белого мяса или рыбы, хорошо подходит к колбаскам, обогащенным сливками или яйцами, красное вино в сочетании с ними показалось бы слишком грубым. Но есть и исключение — для закусок с соусом из красного вина. Менее хитрые закуски, такие, как блины или равиолли с мясным фаршем, можно подавать и с белым, и с красным вином. Помните: в любом случае право выбора остается за вами, не бойтесь экспериментировать,— и вас ждут удивительные открытия!

Фарши и начинки

Идеальный фарш должен обладать прекрасными вкусовыми качествами, необходимой твердостью, быть не слишком сухими и не слишком влажным. Трудно найти все эти качества в каком-то одном продукте, так что обычно начинка является сочетанием нескольких элементов. Здесь и на последующих страницах показаны наиболее распространенные виды наполнителей для пирогов, блинов, колбасок и овощей *(см. главы 1 и 3)*.

Продукты, показанные внизу и справа, обладают умеренным вкусом (рис, хлеб, творог, яйца и масло) и являются основой для начинки. Рис и хлеб придают объем, яйцо играет роль скрепляющего элемента, а творог сочетает в себе все эти качества. Чтобы начинка не была слишком сухой, в нее добавляют сливочное масло. Особый аромат и вкус придают ингредиенты, показанные на следующем развороте — шпинат, смесь грибов с луком и петрушкой, овощное пюре, тыква, мелко порубленное мясо. Для некоторых начинок берут тертый сыр, зелень, помидоры, чеснок и лук. Итак, приблизительный рецепт начинки таков: хлеб или рис, скрепленные яйцом, масло, вкусовые добавки — шпинат, мелко нарубленное мясо и травы.

Чтобы рис не слипался и получался рассыпчатым, нужно добавить в него немного сливочного масла и варить на слабом огне в определенном количестве жидкости *(внизу)*. Хлеб лучше либо покрошить, либо увлажнить, а затем выжать как можно более сухо *(см. следующую страницу)*. Когда остальные продукты чересчур влажны, сухой хлеб особенно важен — он поглощает избыточную влагу.

Как творог, так и яйцо *(см. следующую страницу, вверху справа)* связывают начинку и не дают ей распадаться. Хотя масло для начинки необязательно, но с вкусовыми добавками оно может само по себе служить начинкой. Так, например, для улиток и моллюсков масло смешивают с анчоусами и чесноком *(см. следующую страницу, внизу)*.

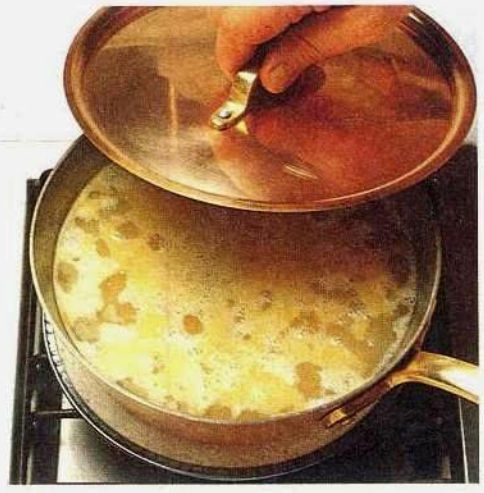
Большинство овощей, показанных на следующем развороте, обильно выделяют влагу, и на это следует обратить особое внимание. Шпинат слегка обваривают кипятком, выжимают и крошат. Грибы с луком в течение некоторого времени подогревают на сковороде, чтобы влага испарилась. Тыкву запекают и держат под гнетом.

Из овощей можно приготовить пюре, удалив слишком грубую массу. Содержащие крахмал овощи, такие, как горох, сами по себе создают пюре необходимой прочности, другим овощам для придания объема нужны добавки. Пюре из фасоли смешивают с рисом *(стр. 9)*.

Мясо для начинки следует тщательно измельчить, чтобы оно быстро готовилось. Лучше всего порубить его двумя ножами, а не пропускать через мясорубку или кухонный комбайн — тогда оно будет более крепким и сочным.

Как правильно приготовить рис

1 **Наливаем кипящую воду.** Растопите немного сливочного масла в кастрюле или ковше. Добавьте рис и нагревайте его, помешивая, до тех пор, пока зерна не станут полупрозрачными — от 2 до 3 мин. Жир на их поверхностях не даст им слипаться между собой. Потом вскипятите воду, в объеме в два раза большем, чем рис (или такое же количество бульона), и влейте ее в кастрюлю с рисом.



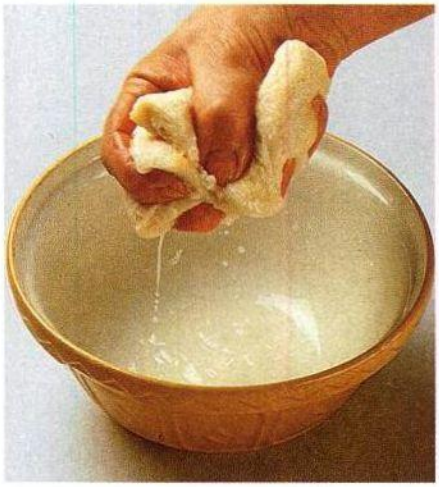
2 **Варим рис.** Добавьте соль, если только вы не готовите рис в соленом бульоне. Размешайте рис, чтобы его зерна не прилипли ко дну кастрюли. Отрегулируйте температуру так, чтобы жидкость слегка кипела, и закройте кастрюлю крышкой. После этого рис не размешивайте, а то зерна могут слипнуться между собой. Варите его около 18 мин.

3 **Смешиваем рис с маслом.** Как только зерна риса поглотили воду, кастрюлю нужно немедленно снять с огня. Чтобы рис вышел рассыпчатым и вкусным, порежьте сливочное масло кубиками и смешайте его с рисом. Размешивать лучше всего вилкой, а не ложкой, чтобы не повредить зерна.

Хлебные крошки

Измельчение в кухонном комбайне. Удалите корочку со свежего или черствого хлеба. Порежьте его на куски и раскрошите их в кухонном комбайне *(вверху)* или в смесителе. Без специальных механизмов крошки можно приготовить только из черствого хлеба: потрите его на терке и просейте через сито.

Моченый хлеб



Размачивание хлеба. Удалите корочку с куска свежего или слегка черствого хлеба. Окуните его в воду или молоко и подержите его там, пока он не пропитается весь насквозь. Потом выжмите крепко хлеб, чтобы удалить всю жидкость, какую возможно.

Яйцо с творогом

Смешивание с яйцом. Чтобы полностью смешать яйцо с начинкой, используйте вилку *(вверху)*. Ею также можно размешать комки в твороге — в данном случае «рикотта», в деревенском твороге или свежем сыре.

Начинка из масла

1 **Растолките чеснок и анчоусы.** Замочите соленые анчоусы в воде приблизительно на 15 мин, чтобы удалить излишнее количество соли, а также смягчить их. Отделите две полоски филе с каждой стороны позвоночника и высушите. Положите анчоусы в ступу с целыми очищенными зубчиками чеснока и растолките их до образования однородной массы.

2 **Вмешайте их в масло.** Дайте куску масла постоять около часа при комнатной температуре, чтобы оно размякло. Потом положите масло в ступу и вместе с анчоусами и чесноком растолките его так, чтобы они распределились по всему его объему.

3 **Смешайте его с приправами.** Добавьте в получившуюся массу соль и перец (только помните, что анчоусы уже соленые). При желании можно добавить кайенского перца, порезанной петрушки, сок лимона или несколько капель анисового спирта — смотря что вам по вкусу. Растолките масло так, чтобы все компоненты как следует перемешались.

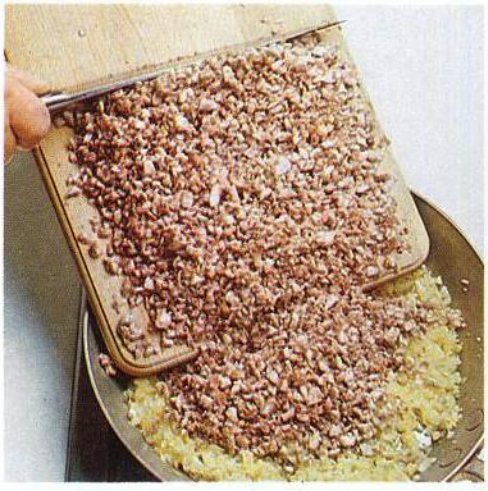
Свежий вкус зелени

1 **Обвариваем и высушиваем.** У шпината удалите стебли и выступающие центральные прожилки. Промойте листья. Вскипятите воду в кастрюле и опустите туда листья на две минуты. Потом откиньте их в дуршлаг и прополощите в холодной воде. Выжмите их пригоршнями, стараясь удалить как можно больше воды.

2 **Крошим листья.** Удерживая массу листьев одной рукой, другой мелко покрошите их насколько можно мельче, используя большой нож. Режьте их поперек, чтобы получились кусочки меньшего размера.

3 **Удаляем влагу.** Растопите немного масла на сковороде, положите туда нарезанные листья и распределите их равномерно по всей поверхности. Потом грейте их некоторое время на большом огне, непрерывно помешивая, чтобы из них испарилась излишняя влага.

Смесь из грибов с луком



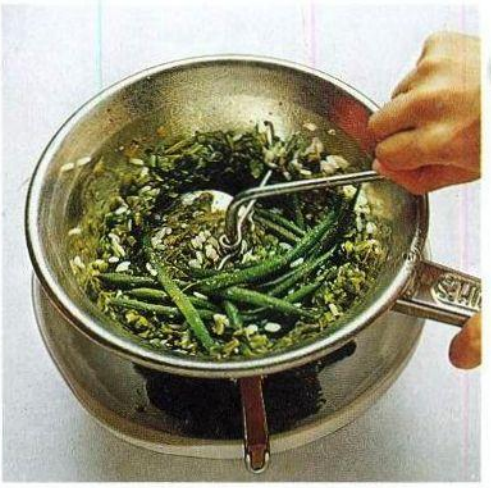
1 **Добавляем в лук грибы.** Мелко порежьте лук. Поджарьте его слегка на сливочном масле в широкой сковороде — около 5 мин. В это время мелко порежьте грибы (но не ранее, а то они могут почернеть). По весу их должно быть приблизительно в два раза больше, чем лука. Добавьте их в поджаренный лук.

2 **Сбрызгиваем их лимонным соком.** Как только вы опустили грибы в сковородку, прибавьте огонь, чтобы из них испарилась чрезмерная влага. Готовьте смесь приблизительно около 10 мин, непрерывно помешивая и потряхивая, пока она не станет достаточно сухой. Добавьте соль, перец, мускатный орех и пригоршню порезанной петрушки с лимонным соком для вкуса.

3 **Удаляем оставшуюся влагу.** Размешайте хорошенько все добавки. Продолжайте готовить смесь еще около 2 мин, непрерывно помешивая, пока не испарится лимонный сок. Если возможно, используйте полученную начинку сразу же, перед тем, как она потемнеет. Или же храните ее в холодильнике, прикрыв целлофаном.

Пюре из фасоли с рисом

1 **Добавляем рис в фасоль.** Опустите 2—3 ложки риса в подсоленную кипящую воду и варите его около 30 мин. Затем прополощите его. Потом в другой кастрюле доведите воду до кипения и добавьте в нее фасоль (не обязательно очищать ее, так как все твердые части удалятся потом через сито). Сюда же добавьте рис.



2 **Размалываем смесь.** Готовьте рис с фасолью от 5 до 10 мин, пока фасоль не станет мягкой, но все еще светло-зеленой. Потом слейте воду и оставьте их посушиться в дуршлаге около 30 мин. Чтобы получилось пюре, пропустите их через мельницу.

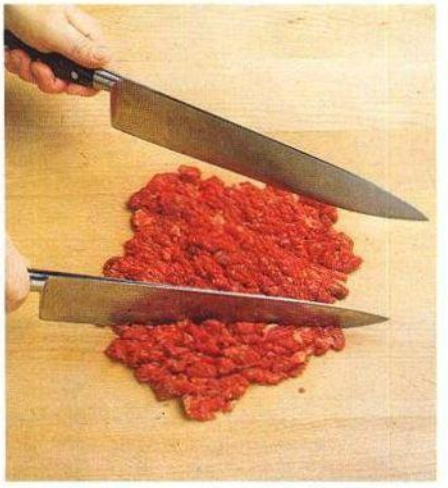
3 **Пропускаем смесь через сито.** Пластиковой лопаточкой протирайте пюре через сито — по ложке за один раз. Удаляйте твердые волокна, образующиеся на поверхности сита.

Тыква: особое обращение

1 **Вычищаем мякоть.** Порежьте тыкву на части, удалите семена и заверните ее в алюминиевую фольгу. Запекайте ее около 1,5 ч при температуре 200° С (отметка «6»). Если нож без труда проходит через нее, значит, тыква готова. Разверните фольгу и вычистите мякоть ложкой. Выкладывайте ее на кухонное полотенце, помещенное в дуршлаг.

2 **Ставим ее под гнет.** Чтобы удалить влагу, через определенные интервалы смазывайте мякоть солью. Заверните углы полотенца, поставьте сверху тарелку и положите на нее какой-нибудь тяжелый предмет, например, консервную банку. Оставьте тыкву в таком положении на 4 ч или на ночь. Перед тем, как класть ее в начинку, разомните ее вилкой.

Как покрошить мясо



Использование двух ножей. Из куска свежей говядины, баранины или свинины удалите жир и хрящи. Порежьте мясо мелкими кубиками. Для более эффективного измельчения используйте два достаточно больших и тяжелых ножа. Старайтесь отбивать ими регулярный ритм; не прикладывайте чрезмерных усилий, пусть они опускаются под силой своей тяжести.

Основа для темных соусов

Соусы, которыми заправляют горячие закуски и большинство других блюд, представляют собой смесь жидкости и муки. Основанные на бульонах, соусы, о которых говорится здесь, называются темными (в кулинарной традиции — «велуте», что буквально значит «вельветовые» — *см. рецепт на стр. 167*). Соус из рыбного бульона *(справа)* — идеально подходит к рыбным блюдам, соус из мясного бульона — к мясным блюдам и овощам.

Бульон получается в результате варки мяса и рыбы на слабом огне с добавлением зелени и ароматных овощей. Для рыбного бульона годятся кости, кожа и головы рыб. Для мясных бульонов обычно используют телячьи ножки, для дополнительного вкуса можно добавить и цыпленка. Приготовление мясного бульона занимает несколько часов, рыбный же практически готов через полчаса. В рыбный бульон можно в процессе приготовления добавить вина, но только совсем немного, чтобы оно не перебивало вкус овощей. Солить нужно осторожно — за время приготовления объем бульона уменьшается и он становится более концентрированным.

Для того, чтобы из бульона сделать соус, добавьте в него слегка подрумяненную на сливочном масле муку. Варите смесь на слабом огне около 40 мин, до тех пор, пока соус не приобретет должной густоты. Жир и другие примеси в это время подымаются наверх и их легко удалить.

Темные соусы можно подкрасить овощами или специями *(стр. 18)*, либо добавить в них непосредственно перед подачей на стол сливки, масло или яичные желтки, придающие мягкость и объем. Чтобы желтки не свернулись, соус нужно слегка подогреть.

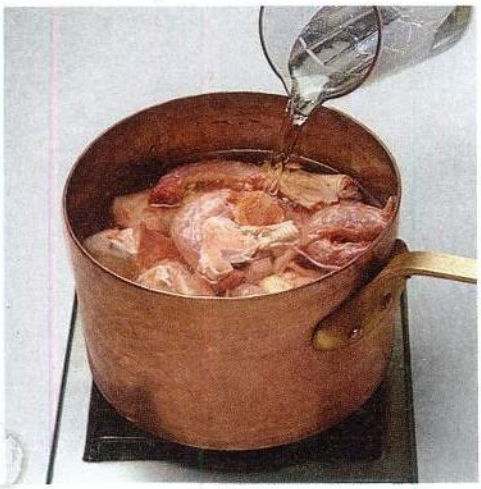
Здесь показаны два варианта темного соуса. В один из них добавлены яйца и лимонный сок, что придает ему одновременно густоту и свежесть *(см. следующую страницу, внизу слева)*. Во второй — вино, сваренное с овощами и зеленью, которое преображает соус из говяжьего бульона.

Путь от рыбы к «велуте»

1 **Отвариваем бульон.** Положите остатки от рыбы — в данном примере кости, головы и кожу камбалы — в кастрюлю или глубокий ковш. Залейте их водой и доведите ее до кипения, затем убавьте огонь. Удаляйте образующуюся накипь. Добавьте зелень и ароматические овощи — в данном случае фенхель, стебли петрушки, тимьян, лавровый лист, чеснок, сельдерей, морковь и лук. Слегка посолите бульон.

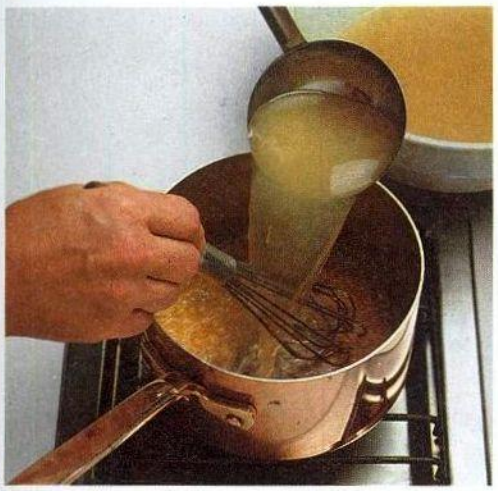
2 **Пропускаем бульон через марлю.** Прикройте кастрюлю крышкой. Дайте бульону слегка покипеть на протяжении 15 мин. Добавьте вина — приблизительно четвертую часть объема, потом снова доведите жидкость до кипения и варите бульон еще 5 мин. Потом добавьте перец в зернах и варите еще 10 мин. Процедите бульон через дуршлаг, прикрытый марлей.

Говяжий бульон: классическое начало



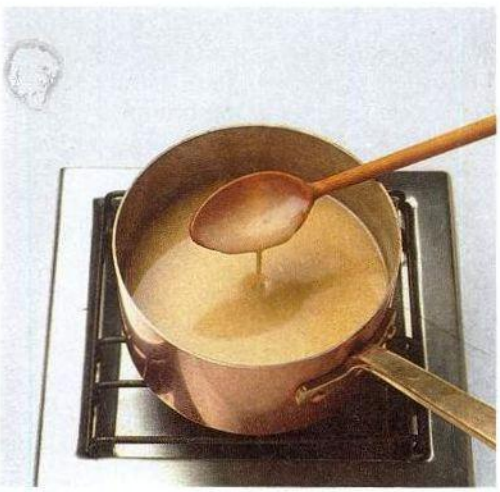
1 **Начинаем готовить бульон.** Чтобы кости с мясом не прилипли ко дну кастрюли, положите в нее металлическую подставку. Потом положите в нее телячьи ноги, порезанные на куски приблизительно 7—8 см, а также немного куриных ножек и шеек. Залейте мясо холодной водой — она должна быть выше их на 2,5 см. Медленно доведите воду до кипения.

2 **Удаляем накипь.** По мере образования накипь удаляется; добавьте холодной воды, тогда она всплывет быстрее. Добавьте соль, овощи и травы и кипятите все это на медленном огне на протяжении 5 ч. Процедите бульон и оставьте его на ночь в холодильнике. Удалите жир с поверхности и перед приготовлением соуса разогрейте бульон *(далее см. шаги 3—5 вверху)*.



3 **Делаем соус «велуте».** Растопите масло на медленном огне, добавьте такое же количество муки и перемешивайте ее веничком около минуты, пока не образуется равномерная смесь. Влейте в нее бульон, после чего прибавьте огонь и непрерывно взбивайте до закипания.

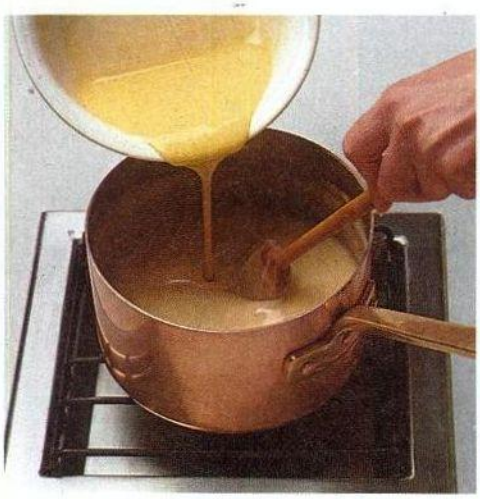
4 **Очищаем «велуте».** Чтобы удалить жир и примеси, убавьте огонь и дайте соусу слегка покипеть. Ложкой удаляйте периодически образующуюся пенку.



5 **Последние шаги.** Продолжайте периодически очищать соус на протяжении 40 мин, или до тех пор, пока весь жир не выйдет на поверхность. За это время соус приобретет консистенцию сметаны, причем вкус муки исчезнет. Перед подачей соуса на стол проверьте — достаточно ли в нем соли и перца.

Добавление желтков и лимонного сока

1 **Разогреваем желтки и лимонный сок.** Подогрейте слегка соус в небольшом ковше. В отдельной чашке смешайте 2—3 желтка с лимонным соком. Чтобы они смешались равномерно, разогрейте смесь несколькими ложками теплого «велуте».



2 **Размешиваем компоненты.** Медленно увеличивайте температуру. Влейте полученную смесь в ковш и помешивайте соус 2—3 мин. Как только он загустеет, снимите его с огня. Соус не должен кипеть, чтобы желтки не свернулись и не сделали его комковатым.

Соус с красным вином

Мелко порежьте шалот и морковку, положите их в ковшик. Добавьте тимьян, лавровый лист, зубчики чеснока и по меньшей мере бутылку красного вина. Кипятите все это на медленном огне в течение 1 ч или пока вино не выкипит на 2/3, процедите жидкость и добавьте ее в говяжий «велуте». Быстро вскипятите соус и варите, непрерывно помешивая, около 10 мин — пока он не достигнет нужной консистенции.

Белый соус: тема и вариации

В белый соус *(справа)*, точно так же, как и в темный, добавляют муку и масло, только основан он не на бульоне, а на молоке *(см. рецепт на стр. 116)*. Его мягкий вкус подходит к рыбе, овощам и таким мясным деликатесам, как мозги и цыпленок. Для скрепления элементов небольшое количество белого соуса можно добавить в фарш для начинки *(стр. 56)*.

Приготовить белый соус проще, чем темный, поскольку для него не нужен бульон. Еще одно отличие состоит в том, что во время кипения масло не отделяется от молока и муки и не подымается на поверхность.

Можно добавить пюре из вареного лука. Мягкий, кремоподобный белый соус служит прекрасным фоном для сильного и сладкого вкуса вареного лука. В соус можно добавить сливки, сметану или подкрасить его так, как показано на следующей странице.

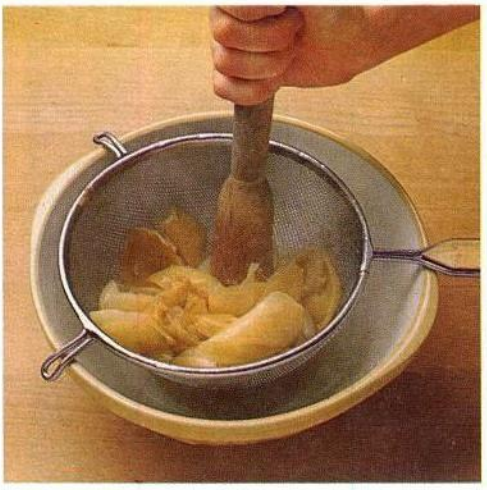
Приготовление основы белого соуса

1 **Смешиваем муку и масло.** Растопите масло на медленном огне. Добавьте равное количество муки и размешайте ее веничком. Нагревайте смесь около 2 мин, постоянно помешивая.

2 **Добавление молока.** Влейте в кастрюлю холодное молоко — около 60 мл на 2 столовые ложки муки — увеличьте огонь и непрерывно взбивайте, пока соус не закипит. После этого убавьте огонь и варите соус около 40 мин. В конечном итоге по консистенции он должен напоминать сметану, или быть погуще, если вы хотите использовать его в качестве начинки.

Добавление лукового пюре

1 **Очищаем печеный лук.** Заверните неочищенный лук в алюминиевую фольгу. Запекайте его при температуре 190° С (отметка «5»), до тех пор, пока вилка не будет протыкать его с легкостью — для этого требуется около 1 $^{1}/_{4}$ ч для средней луковицы. Разверните фольгу. После того, как лук остынет, снимите с него кожуру и положите его в сито, поставленное на чашку.



2 **Приготовление пюре.** Деревянным пестиком растолките лук и протрите его через сито. При желании можно пропустить лук через кухонный комбайн.

3 **Смешиваем пюре и соус.** Добавьте луковое пюре в соус и равномерно размешайте. Здесь мы использовали приблизительно равное количество соуса и пюре, но вы можете сами решить, в каких пропорциях следует их смешивать.

Подкраска соуса

Особый вкус и цвет соусу придают разнообразные специи и овощные пюре. Для этого подходят шпинат и шафран; годятся также щавель, томаты, паприка. Приправленные ими соусы можно подавать практически к любому блюду из разряда горячих закусок, щавель и шафран особенно подходят к морским продуктам и белому мясу.

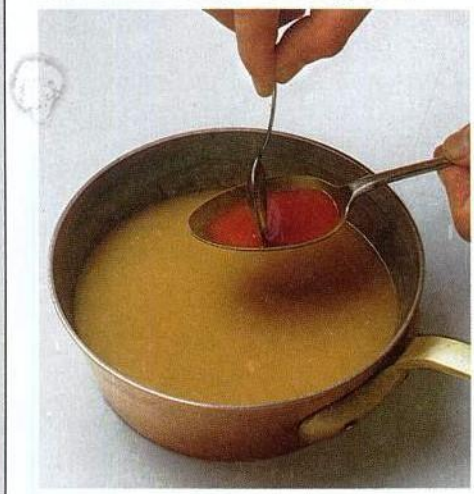
Шпинат *(справа)*, перед тем, как сделать из него пюре в кухонном комбайне, обваривают кипятком и сушат. Сладкий перец *(внизу)* подогревают для смягчения и более легкого удаления кожицы. Протрите его через сито (но не используйте кухонный комбайн, а то получится неприглядная кашица). Щавель следует просто потушить несколько минут в масле; он разбухнет и его можно будет сразу добавлять в соус.

Перед тем, как смешать с соусом шафран *(внизу, справа)*, его нужно размешать в небольшом количестве горячей воды для более полного растворения.

Шпинат для придания зелени

Приготовление пюре. Шпинат порежьте, очистите, облейте кипятком и выжмите *(стр. 8)*. Положите его в кухонный комбайн и сделайте из него пюре. Или мелко покрошите его и протрите через сито пестиком. Добавляйте пюре только по ложке за один раз: у него необычайный красящий эффект.

Золотистый цвет шафрана



Растворение порошка. Положите щепотку шафранного порошка в столовую ложку и добавьте горячей воды. Размешайте ее чайной ложкой, пока она не окрасится в красный цвет. Добавьте шафран в соус — растворясь в нем, он станет желтым. (Если у вас стебли шафрана, поместите их на некоторое время в печь, потом разломайте и растолките пестиком.)

Красный цвет перца

1 **Очищаем запеченный перец.** Запекайте перец в печи, периодически его поворачивая, пока его поверхность не приобретет лоснящийся глянец. Поместите его под влажное полотенце — оно поглотит пар и смягчит кожицу, которую будет легко удалить. Когда перец остынет, очистите его и удалите семена, черешки и белую сердцевину.

2 **Приготовление пюре из перца.** Поставьте прочное металлическое сито на чашку и потолките в нем перец пестиком. Полученное таким образом пюре отличается большей однородностью и густотой.

3 **Подкрашиваем соус.** Добавьте пюре в «велуте» или белый соус в таких пропорциях, в каких пожелаете — это целиком зависит от вашего вкуса, никаких строгих рекомендаций здесь нет.

Соусы без добавления муки

Для некоторых соусов не требуется таких наполнителей, как мука; их ингредиенты сами обеспечивают необходимый объем. Здесь представлены четыре вида таких соусов В трех из них основой служат помидоры, в четвертом нужная консистенция достигается сливочным маслом.

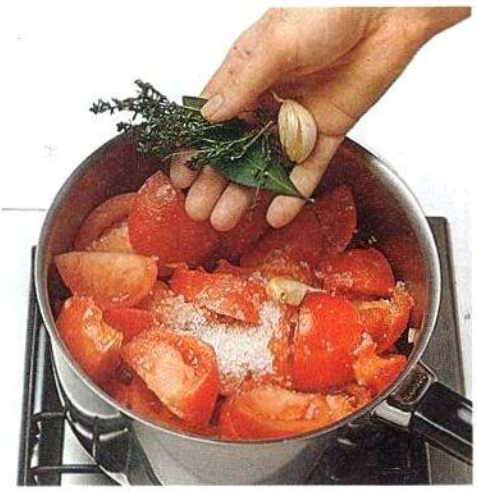
В зависимости от способа приготовления, можно получить томатный соус либо однородный, либо, так сказать, «шероховатый» *(см. рецепты на стр. 166)*. Для мягкого пюре порезанные на части помидоры, не удаляя кожуры, варят в их собственном соку, с добавлением ароматных овощей и трав. Когда они превратятся в вязкую жидкость, семена и кожицу отделяют через сито и продолжают греть на огне, пока соус не приобретет нужную вам плотность. При желании можно добавить сливок или сметаны — получится более густой и жирный соус *(см. следующую страницу, вверху справа)*.

Для того, чтобы получить соус, сохраняющий структуру и вкус исходных продуктов, нужно очень тщательно следить за температурой *(справа внизу)*. Порезанные на части помидоры, смешанные с травами, пряностями и политые растительным маслом, подогревают в водяной бане на умеренном огне. Их не доводят до кипения и не пропускают через сито, поэтому семена и кожицу следует удалить заранее.

Когда сливочное масло взбивают в некотором количестве жидкости и при этом подогревают на медленном огне, то оно превращается в кремообразную массу. Взбивать его можно в слабом растворе уксуса, бульона или вина. Соус «Бёрр бланк» (beurre blanc), изображенный на следующей странице внизу *(см. рецепт на стр. 164)*, приготовлен из масла, взбитого в смеси из лука-шалота, вина и уксуса.

Поскольку при дальнейшем нагревании масло тает, beurre blanc подается как приправа и никогда не служит в качестве составного элемента основного блюда. Из-за своего острого вкуса этот соус лучше всего подходит к рыбе *(стр. 38 и 66)*. Томатный же соус можно подавать к разнообразным закускам — мясным, рыбным, овощным, использовать в качестве подливки или при приготовлении фарша *(стр. 44)*.

Томатное пюре



1 **Посыпаем помидоры приправой.** Мелко порежьте лук и слегка поджарьте его на растительном масле. Порежьте помидоры на четверти и положите их сверху лука. Добавьте соль, тимьян и толченый зубчик чеснока. Готовьте все это на умеренном огне, время от времени помешивая, пока помидоры не размякнут окончательно.

2 **Пропускаем пюре через сито.** Поставьте сито на большую чашку. Широким деревянным пестиком истолките помидоры, удаляя семена, кожуру и травы, остающиеся в сите. Влейте пюре обратно в кастрюлю.

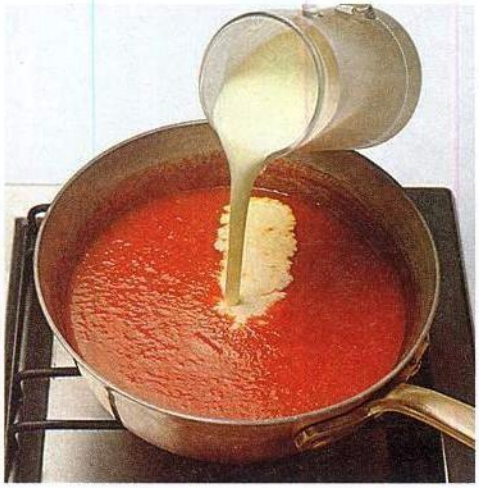
Смесь помидоров со специями

1 **Обработка помидоров.** Погрузите помидоры секунд на 10 в кипящую воду. Потом удалите мягкую кожицу и порежьте напополам; удалите семена. После этого порежьте мякоть на маленькие кусочки и положите их в горшок. Добавьте специи, зелень — в данном случае петрушку, чеснок, кервель, кориандр, эстрагон — и оливковое масло.

2 **Нагревание соуса.** Посолите и поперчите помидоры. Поместите горшок на подставку в широкую кастрюлю. Налейте в нее теплой воды так, чтобы ее уровень был немногим выше помидор. Грейте их на медленном огне в течение 30 мин, изредка помешивая.

3 **Варим его на огне.** Готовьте пюре на слабом огне от 20 до 30 мин, пока оно не приобретет нужную консистенцию. Помешивайте его достаточно часто, особенно под конец, чтобы оно не прилипало ко дну кастрюли. Добавьте перец и, по желанию, зелень — базилик или петрушку.

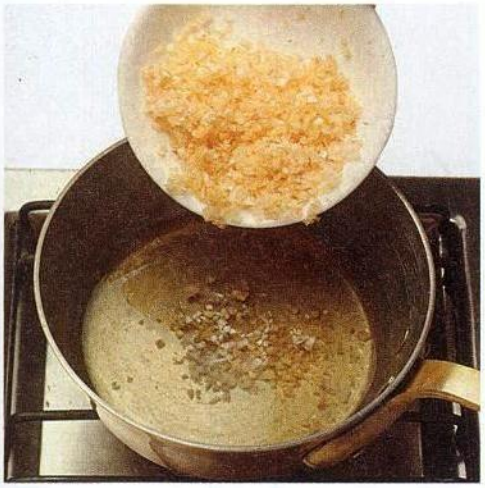
Томатный соус со сливками



1 **Добавляем сливки.** Приготовьте томатное пюре. Поставьте ковш с ним на огонь и влейте в него густые сливки. В данном примере — одну часть сливок на три части пюре, но можно добавить и побольше, если вы хотите, чтобы соус получился густым.

2 **Размешиваем соус.** Размешайте тщательно сливки и томатное пюре. Если соус вышел слишком жидким, дайте ему слегка покипеть на медленном огне, непрерывно помешивая, пока он не достигнет требуемой консистенции.

«Бёрр бланк»



1 **Приготовление основы.** Налейте в ковш равное количество белого вина и белого винного соуса. Поставьте его на медленный огонь. Мелко порежьте шалот и всыпьте его в жидкость. Посолите. Дайте смеси покипеть минут 15, так, чтобы жидкость почти исчезла.

2 **Добавление масла.** Снимите ковш с огня и дайте содержимому немного остыть — несколько секунд. Поставьте на плиту огнеупорную подставку и на нее поместите ковш, добавьте перец. Потом насыпьте туда несколько кубиков масла и тщательно размешайте, когда они почти растают, добавьте еще масла.

3 **Взбивание соуса.** Продолжайте добавлять масло до нужной пропорции, постоянно взбивая соус веничком, пока он не приобретет желанный вкус. Как только растают последние кубики масла, снимите его с огня, но взбивайте еще несколько секунд. Подавайте его на стол по возможности сразу же — повторное нагревание сделает его слишком маслянистым.

1

Изделия из теста. Пироги

Техника приготовления теста

Простое песочное тесто

Слоеное тесто

Как сделать пирог

Тесто с оливковым маслом

Пирог с многослойной начинкой

Когда при приготовлении горячих закусок используется тесто, компоненты блюда либо выкладываются на его поверхность, либо запекаются внутри него. Запекать в тесто можно практически все — приблизительные рецепты начинок представлены на страницах 6—9, а также грибы, устрицы, сардины и колбаски.

Тесто бывает разных видов — как по способу приготовления, так и по составляющим. Основными компонентами, естественно, служат мука и вода для ее скрепления. Для мягкости добавляются различные жиры. Иногда ради прочности в тесто кладут яйца, а для особого вкуса — такие добавки, как вино или даже анчоусы *(см. рецепт на стр. 103)*. Простому песочному тесту *(стр. 18)* рыхлость и мягкость придают кусочки сливочного масла. Слоеное тесто *(стр. 20)* готовится приблизительно так же — из муки и масла, но его раскатывают, складывают и опять раскатывают, так что масло оказывается между слоями и при выпечке образуется тесто, состоящее из тонких пластиночек. Вместо сливочного масла можно взять оливковое; тогда получится менее пышное тесто со своеобразным вкусом *(стр. 22—23)*.

Любой из видов теста, описанных здесь, может использоваться как для закрытых, так и для открытых пирогов. Часто раскатанное тесто кладут в специальную форму для выпечки. На плоском противне можно испечь пироги с декоративной каемкой и пирожки.

Поскольку влажное сырое тесто так просто сухим и рассыпчатым не станет, то его иногда предварительно подогревают — особенно если начинка чересчур влажная (как в случае с пирогом *на стр. 20*). Однако большинство начинок кладется в сырое тесто, так, чтобы они составляли единое целое, а также чтобы можно было придать пирогу форму и защипить края. Начинки, которым требуется предварительная обработка (как, например, рис) или выделяющие влагу (грибы и некоторые овощи), готовят заранее и только потом кладут в тесто.

Забавный пирог из сардин и грибной начинки *(стр. 18)*. Верхний слой теста меньше по размеру, чем нижний, и поэтому сардины «выглядывают» наружу, создавая необычное декоративное оформление.

Необычный рыбный пирог из песочного теста

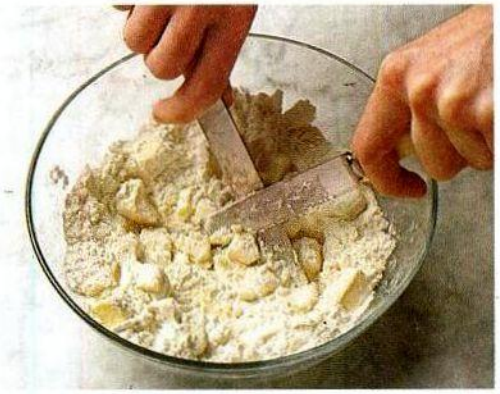
Чаще всего в выпечке используется легко приготовляемое рассыпчатое песочное тесто *(см. рецепт на стр. 165)*. В муку насыпают кусочки сливочного масла (в соотношении 2:1 по весу) и размельчают их ножами *(см. фото внизу)*. Но не перестарайтесь: если масло раскрошить на совсем маленькие кусочки, то вместо того, чтобы быть рассыпчатым, тесто станет крошиться. Поэтому лучше брать охлажденное масло, добавлять в тесто холодную воду и не слишком долго держать его в руках при замешивании.

Кроме того, когда тесто увлажняется и месится, то в нем образуется вязкая субстанция — клейковина. В некоторых видах продуктов (в хлебе, например) она необходима, но песочное тесто может от нее сделаться чересчур плотным. Поэтому добавляйте в муку совсем немного воды — столько, сколько нужно, чтобы образовалось тесто, и не месите его слишком долго.

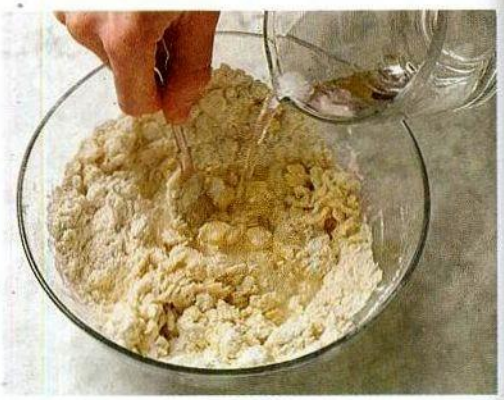
Здесь показано приготовление рыбного пирога, который закрыт верхним слоем теста, меньшим по размеру, чем основной. Внутри пирога запекаются небольшие рыбки — сардины или сельдь, защищенные слоями теста от излишнего жара. Их головы выглядывают наружу и образуют оригинальное декоративное украшение *(см. рецепт на стр. 92)*. Можно посыпать их зеленью, луком и обложить кусочками бекона или добавить начинку, приготовление которой описано на страницах 8—9. В данном случае использовалась начинка из грибов с луком.

Тесто следует разделить на две части — большую для основания и меньшую для «крышки». Перед тем, как класть рыбу и начинку, сделайте декоративную кромку — нижний слой положите при этом на блюдо для удобства — и защипите края.

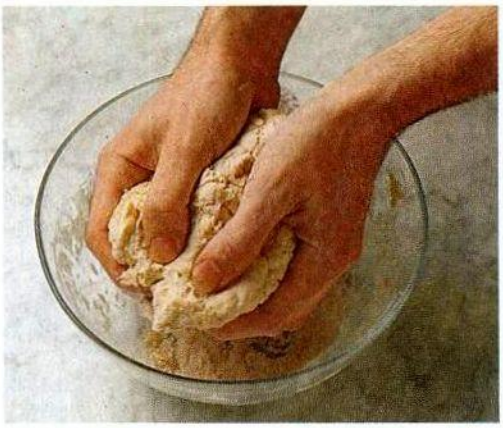
1 **Приготовление ингредиентов.** В большой чашке смешайте муку с солью. Порежьте охлажденное масло на кубики приблизительно по 1 см и всыпьте их в муку.



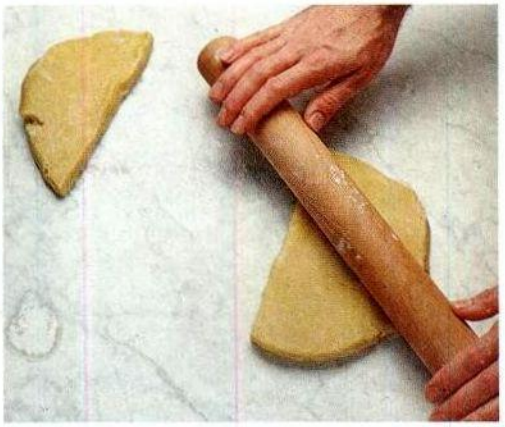
2 **Смешивание масла с мукой.** Быстрыми и резкими движениями порежьте кусочки масла двумя ножами. Продолжайте резать, пока они не станут вполовину меньше.



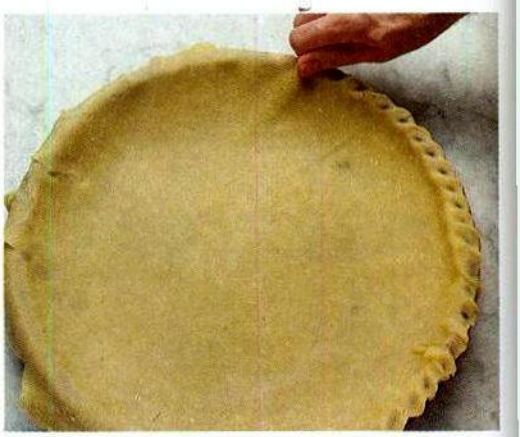
3 **Добавление воды.** Добавьте немного холодной воды и размешайте ее вилкой. Если тесто все еще комковатое, влейте еще немного воды.



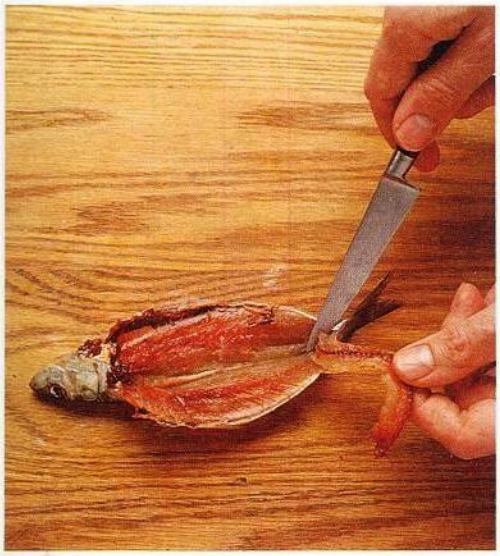
4 **Размешивание теста.** Размесите тесто руками; сделайте из него комок, заверните в целлофановый пакет или промасленную бумагу и поместите в холодильник приблизительно на 1 ч, чтобы оно стало более крепким и легко раскатывалось.



5 **Раскатывание теста.** Слегка посыпьте поверхность теста мукой, сплющите его и разделите на две неравные части. Большую часть раскатайте в круглую лепешку.



6 **Оформление нижней части.** Оберните тесто вокруг скалки и перенесите его на большое плоское блюдо с покатыми краями. Защипните его по краям пальцами.



7 **Обработка сардин.** Пальцами раскройте сардины и удалите внутренности. Подрежьте позвоночник у основания головы и выньте его, отрезав вместе с хвостом.

8 **Начинка рыбы.** Смажьте каждую рыбу внутри солью и перцем, потом начините их грибами с луком, придайте им объемную форму. Распределите их симметрично по нижнему слою теста, так, чтобы они «выглядывали» наружу.

9 **Смазываем края пирога.** Посыпьте их сверху грибами с луком, добавив немного петрушки. Для образования глазури смажьте края пирога молоком или яйцом. Раскатайте оставшееся тесто до нужного размера и сделайте из него «крышку».

10 **Запекаем и подаем на стол.** Оберните крышку вокруг скалки и перенесите ее на пирог. Придавите тесто между головами рыб. Смажьте крышку молоком. Запекайте пирог при температуре 200° С (отметка «6») около 30 мин, и затем при температуре 180° С (отметка «4») около 15 мин. Порежьте пирог так, чтобы на одну порцию приходилось 1—2 рыбы *(справа)*. ♦

Пирог из слоеного теста с тушеными овощами

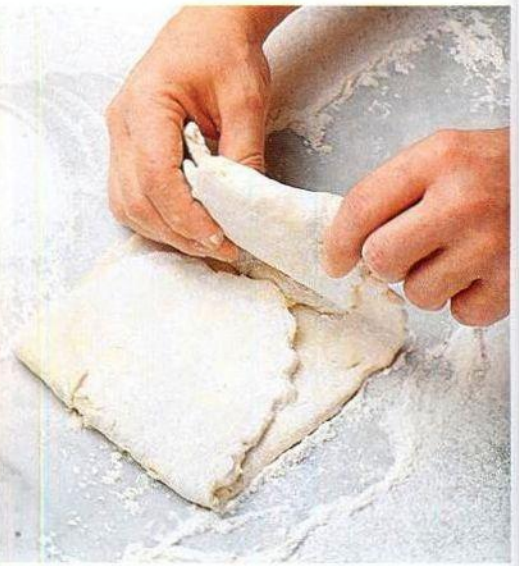
Слоеное тесто выходит на удивление легким и пушистым, но только если не препятствовать его подъему. Поскольку начинка сдавливает его, то лучше всего его использовать в качестве «крышки» или в пироге с широкими краями, как показано на этих иллюстрациях. Края этого прямоугольного пирога сделаны из слоеного теста двойной толщины; начинкой для него может служить практически все, что угодно. В данном случае это тушеные перец и помидоры, доведенные до достаточно сухой консистенции и приправленные анчоусами *(см. рецепт на стр. 103)*. В начинку можно добавить баклажаны, кабачки или маслины, и такие травы, как базилик или орегано (душицу).

Можно по-разному приниматься за приготовление слоеного теста. Согласно самому традиционному способу, в тесто из муки и воды заворачивают размягченное сливочное масло. Здесь показан более быстрый способ *(см. рецепт на стр. 165)* — в муку добавляются кусочки масла, как и при приготовлении песочного теста, описанном *на стр. 18*, только в других пропорциях: обычно в слоеном тесте больше масла.

После добавления воды тесто несколько раз раскатывают полосой и складывают вчетверо. При раскатывании комочки масла вдавливаются все глубже и распространяются по всему тесту. При нагревании влага превращается в пар, который просачивается между маслянистыми слоями, разделяя их.

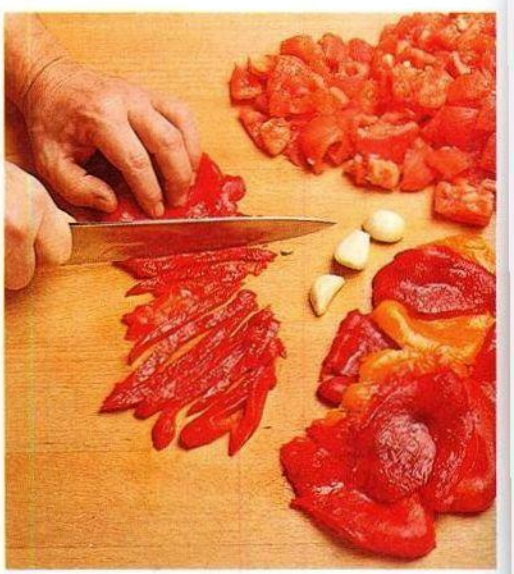
Чтобы масло не растаяло и не испортило слоистую структуру, каждый раз после двух раскатываний и сворачиваний тесто кладут в холодильник. Кроме того, в это время тесто «отдыхает» и не становится в результате слишком плотным и упругим.

Чтобы защитить основу пирога от влажных тушеных овощей, поверхность ее следует смазать желтком (как показано на фото) и запечь до образования глазури. И только потом кладут начинку. Таким образом, слои теста под ней останутся хрустящими.

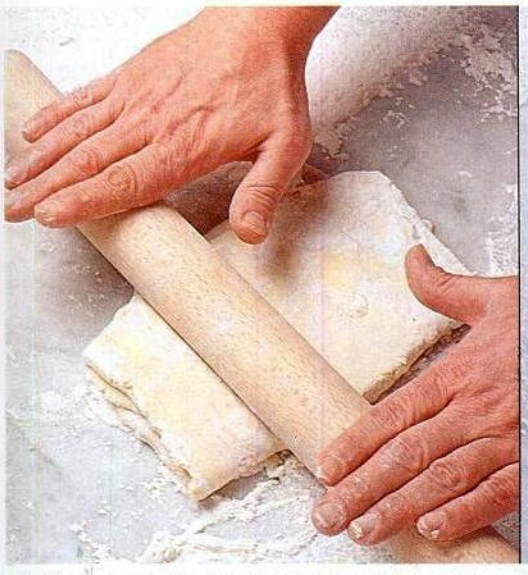


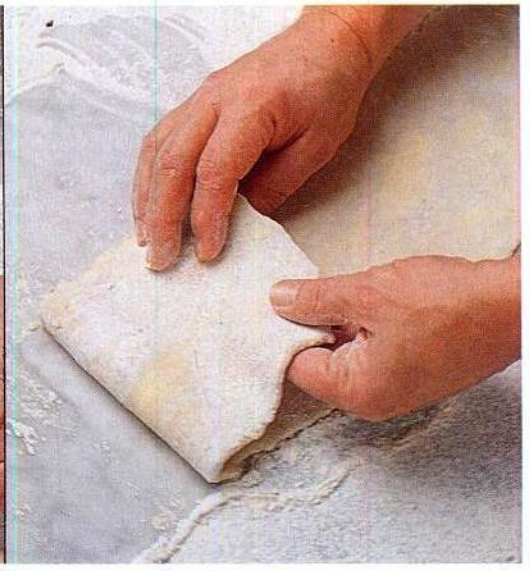
1 **Раскатываем и складываем тесто.** Приготовьте и охладите тесто *(стр. 18, шаги 1—4)*; сливочного масла на него нужно более половины веса муки. (Если взять масло в большей пропорции, тесто получится пышнее и вкуснее, но тогда велика вероятность, что масло растает.) Посыпьте тесто мукой и раскатайте его в полоску около 5 мм толщиной и сложите ее вчетверо по длине — сначала концы к центру, а затем пополам.

4 **Делаем глазурь.** Смешайте яичный желток с водой и приклейте им полоски с двух сторон пластины. Проткните дно пирога вилкой, чтобы оно не вспучивалось в процессе приготовления. Подкрасьте края пирога яичной смесью. Тыльной стороной вилки проведите узоры. Выпекайте пирог при температуре 220° С (отметка «7») в течение 10 мин.



5 **Обрабатываем овощи.** Погрузите помидоры на несколько секунд в кипящую воду; удалите с них кожуру, семена и порежьте их на мелкие дольки. Запеките или поджарьте сладкий перец, пока его поверхность не заблестит *(стр. 13)*. Потом накройте его холодным влажным полотенцем, после чего удалите кожицу и семена, порежьте его на полоски. Мелко порежьте 2—3 зубчика чеснока.





2 **Продолжаем раскатывать и складывать.** Вновь раскатайте тесто в полоску и опять сложите его, как показано на предыдущей стадии. Положите его в целлофановый пакет и поместите на 1—2 ч в холодильник или на 15—20 мин в морозилку. Повторите стадии 1—2. Для получения более легкого теста повторите их дважды.

3 **Вырезаем пластины.** Раскатайте охлажденное тесто до толщины 3 мм и вырежьте из него прямоугольную пластину, отрезав двухсантиметровые полоски по всем сторонам. Положите пластину на противень.

6 **Тушим овощи.** Разогрейте немного растительного масла в сковороде и выложите туда порезанные помидоры, чеснок и посолите. Готовьте их около 20 мин на достаточно сильном огне, время от времени помешивая, пока они не превратятся в довольно однородную массу. Добавьте перец и потушите смесь еще минут 10. Проверьте, достаточно ли она соленая. При желании можно добавить несколько капель уксуса.

7 **Оформление и выпекание пирога.** Отмочите и очистите от костей несколько анчоусов, смажьте их слегка оливковым маслом. Разложите овощи на поверхности пирога. Сверху крестообразно распределите анчоусы. Запекайте пирог при температуре 190° С (отметка «5») 20—30 мин, пока хорошо не пропечется все тесто. Переложите пирог на блюдо, посыпьте его петрушкой и подавайте порезав на части.♦

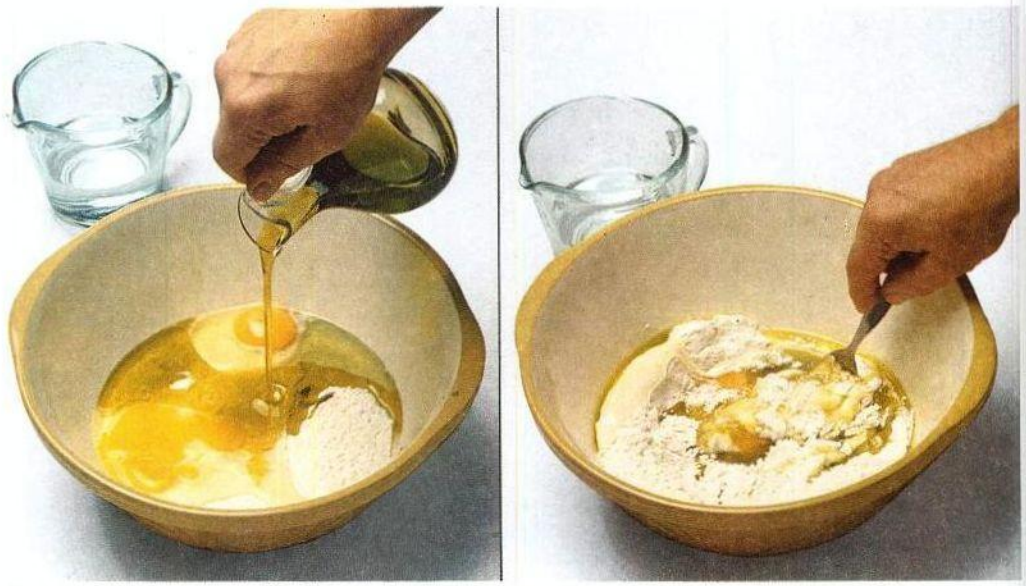
Пирожки из оливкового теста с тыквой

Тесто, замешанное на оливковом масле вместо сливочного, сохраняет аромат маслин и к тому же более мягкое и не такое хрустящее. Это тесто применяется там же, где и обычное песочное — в пирогах, выпечке, в традиционных итальянских многослойных пасхальных пирогах *(см. рецепт на стр. 99)*. Здесь показано, как из него сделать пирожки. На кружки теста кладется начинка из риса и тыквы и заворачивается. Пирожкам придается продолговатая форма *(см. рецепт на стр. 101)*. Для начинки можно взять и другие компоненты.

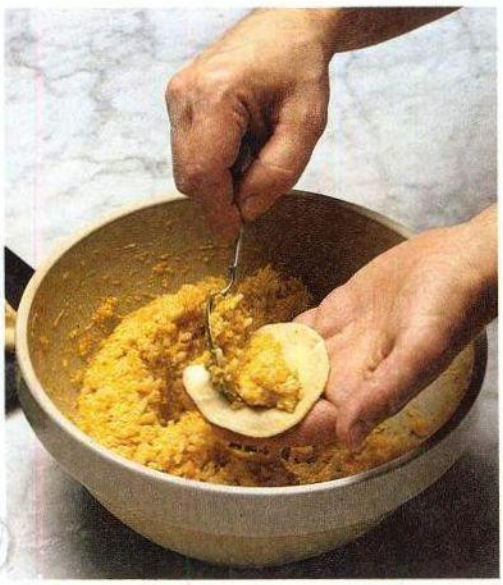
Тесто на оливковом масле *(см. рецепт на стр. 165)* приготовить даже легче, чем песочное на сливочном: все составляющие просто перемешиваются вилкой или ложкой. Но поскольку оливковое масло, в отличие от сливочного, на кусочки не распределяется, то это тесто никогда не будет таким же пышным. Для скрепления элементов и придания дополнительного вкуса добавьте яйцо.

Вода должна быть теплой, чтобы все компоненты хорошо перемешались. Но тесто все равно нужно месить подольше, тогда оно станет эластичным и упругим и его можно будет тонко раскатать. Дайте тесту немного постоять при комнатной температуре. Не обязательно ставить его в холодильник — ведь в нем нет жиров, которые могли бы растаять. Чем тоньше тесто, тем больше начинки поместится в пирожках.

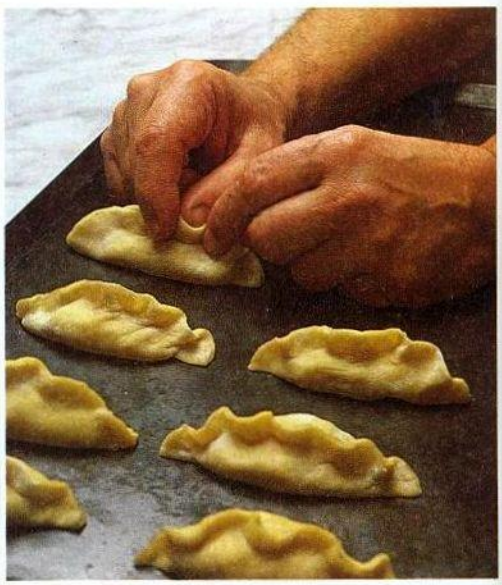
Чтобы пирожки не разваливались, защипните их края, как показано на иллюстрации. Волнообразный шов выполняет также декоративную функцию: он запекается быстрее, чем остальное тесто и выделяется своим румяным цветом.



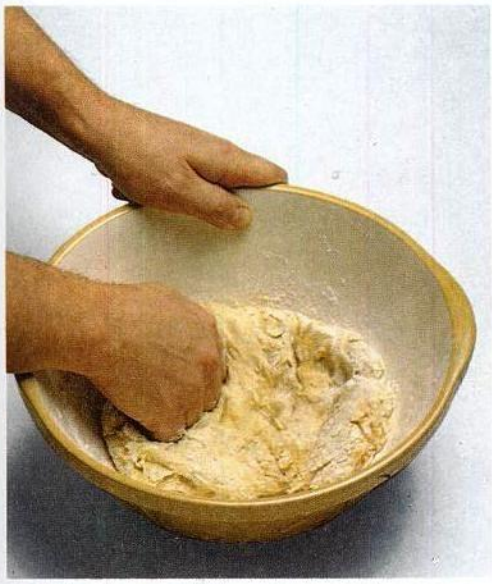
1 **Готовим тесто.** В глубокой чашке смешайте соль и муку. Разбейте туда одно яйцо и добавьте оливкового масла. Влейте немного теплой воды и вилкой перемешайте все компоненты между собой. При необходимости добавьте еще немного воды, пока смесь не начнет слипаться. Размешайте тесто и соберите его в один комок.



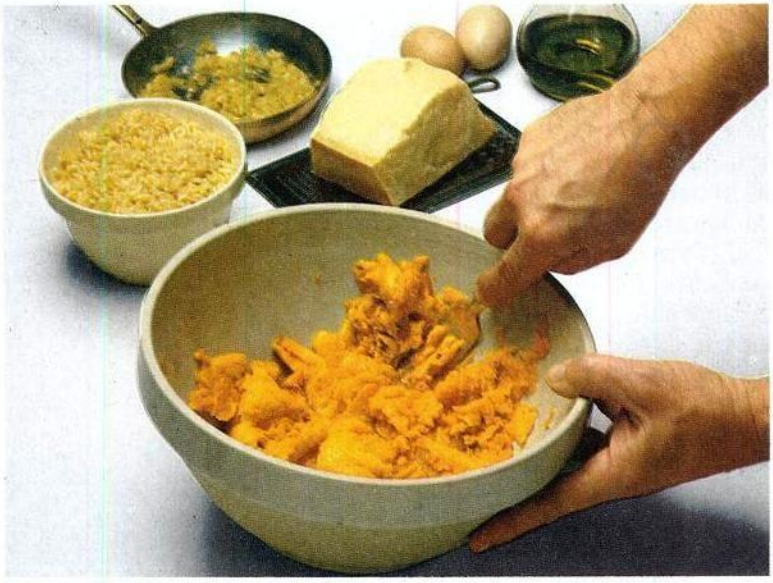
4 **Кладем начинку в кружки из теста.** Раскатайте тесто на обсыпанной мукой поверхности, переверните и еще раз посыпьте мукой, после чего раскатайте его достаточно тонко. Нарежьте из него кружки. Потом соберите вместе остатки от теста, слепите их вместе, раскатайте и нарежьте еще кружков. Слегка смажьте растительным маслом противень. Берите начинку ложкой и кладите ее в центр каждого кружка.



5 **Залепляем пирожки.** Слегка смочите края каждого кружка водой и слепите их, как показано на иллюстрации. Поместите пирожки на поднос и защипните шов, смазав его оливковым маслом, чтобы он вышел достаточно румяным.



2 **Месим его.** Поместите тесто (надавливая тыльной стороной ладони и защипывая пальцами). Заверните его в целлофановый пакет и дайте ему постоять около часа при комнатной температуре.



3 **Делаем пюре из тыквы.** Запеките тыкву и тщательно высушите мякоть *(стр. 9)*. Приготовьте немного риса *(стр. 6)* и поставьте его остывать: горячий рис может смягчить тесто. Мелко покрошите лук и чеснок, поджарьте их в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Остудите. Потом смешайте все вместе, добавив тертый сыр — в данном случае пармезан, 1—2 яйца и немного оливкового масла. Посолите смесь по вкусу.

6 **Запекаем и подаем.** Запекайте пирожки в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7») около 30 мин, пока они не пропекутся до конца и шов их не приобретет коричневый румяный цвет. Подавайте их на блюде, выстланном салфеткой. Одной порцией считаются 2—3 пирожка.♦

Пирог из слоеного оливкового теста

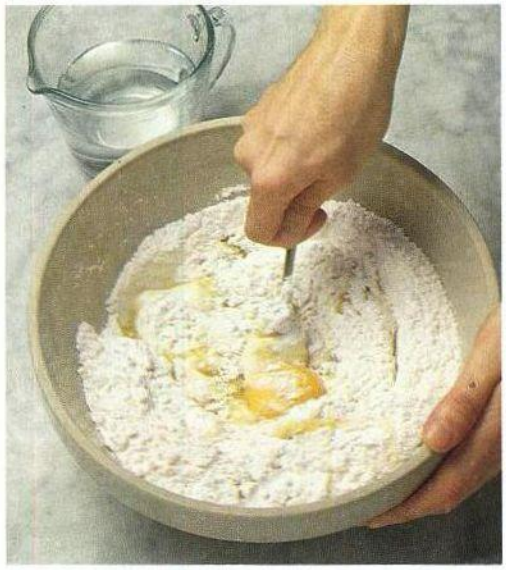
Можно приготовить и слоеное тесто на оливковом масле вместо обычного сливочного *(см. рецепт на стр. 165)*. Компоненты те же самые, только не следует добавлять сразу все масло, иначе оно смешается с остальными ингредиентами и слоистой структуры не получится.

Сначала добавьте в тесто совсем немного оливкового масла, а остальное распределяйте по поверхности в процессе раскатывания и складывания очередных слоев. Какое-то количество масла обязательно впитается в тесто, поэтому в результате оно все равно получится не таким пышным, как приготовленное на сливочном масле.

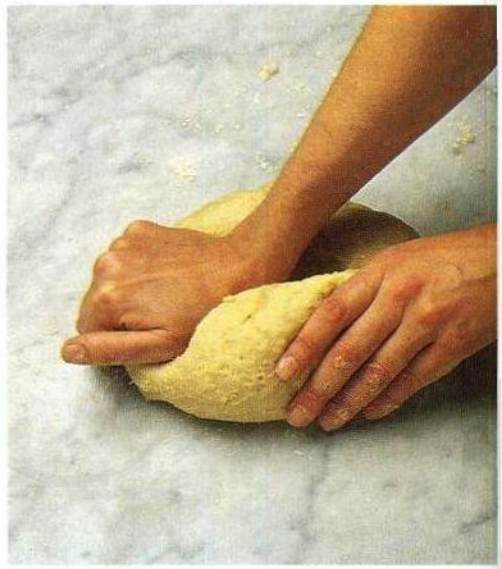
Хотя длительная замеска делает тесто более эластичным, нужно раскатать тесто два раза а затем дать ему постоять полчаса.

Здесь показано приготовление пирога, для которого два слоя такого теста служат основанием и «крышкой». Внутри остается достаточно места для разнообразной начинки. В данном случае она состоит из риса, капусты, вареных яиц и остатков от мясного бульона *(см. рецепт на стр. 96)*. Компоненты начинки можно варьировать по вашему усмотрению — вместо мяса взять вареную рыбу, гречку вместо риса и любые нашинкованные или превращенные в пюре овощи вместо капусты.

Чтобы тесто оставалось крепким, начинка должна быть сухой. Сверху в пироге проделываются дырочки для удаления пара во время выпечки. После того, как пирог будет готов, для увлажнения начинки и для вкуса в эти дырочки можно залить растопленное сливочное масло.



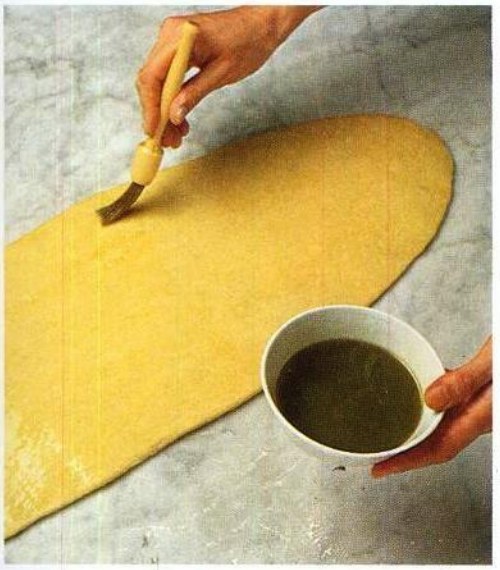
1 **Готовим тесто.** Насыпьте муку в большую глубокую чашку и смешайте ее с солью. Разбейте туда яйца, влейте оливковое масло и воду. Вилкой тщательно перемешайте все ингредиенты. Потом соберите тесто в комок и перенесите его на посыпанную мукой поверхность.



2 **Месим его.** Лучше всего месить тесто на плоской поверхности. Месите его недолго — достаточно, чтобы все ингредиенты образовали равномерную массу. Потом положите его в целлофановый пакет или промасленную бумагу. Дайте ему постоять 1 ч при комнатной температуре.

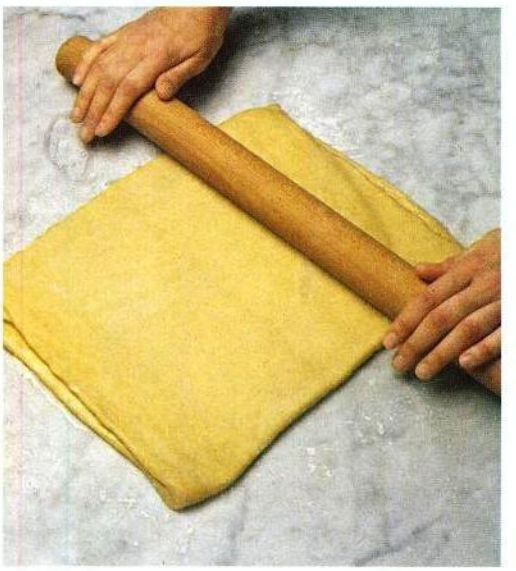
6 **Кладем начинку.** Порежьте лук, потушите его слегка на сливочном масле и смешайте его с вареным рисом *(стр. 6)*. Положите листья капусты в кипящую воду на 3 мин, выньте их, осушите и порежьте. Потушите в сливочном масле. Сварите вкрутую яйца и порежьте их на четвертинки. Мелко покрошите вареную говядину. Сначала на основание пирога кладите рис, оставляя около 2,5 см по краям. Потом в нем сделайте выемку и положите туда капусту.

7 **Довершаем начинку.** Поверх капусты выложите яйца, а потом посыпьте все это говядиной. Раскатайте оставшийся кусок теста так, чтобы он получился по размеру больше основания пирога.



3 **Смазываем тесто маслом.** Еще раз посыпьте мукой рабочую поверхность. Раскатайте тесто в длинную, тонкую полосу. Кисточкой смажьте ее на две трети длины оливковым маслом — причем не слишком обильным слоем, а то оно растечется после того, как полоску сложат и раскатают.

4 **Складываем тесто.** Приподнимите несмазанную часть полосы и положите ее на центральную треть. Оставшуюся часть загните наверх. Переверните тесто так, чтобы открытый конец смотрел на вас.



5 **Раскатываем и складываем.** Еще раз раскатайте тесто, смажьте маслом и сложите. Повторите эту операцию дважды, не забыв дать тесту отстояться. Разделите его на две неравные части, меньшую из них раскатайте в длинный прямоугольник. Перенесите его на противень.

8 **Закрываем пирог.** Смочите края теста водой или яичным белком. Обверните большой прямоугольник вокруг скалки и перенесите его на пирог. Пальцами прижмите его к основанию. Подравняйте края кухонным колесиком (круглым ножом), отсекая излишнее тесто. Тыльной стороной вилки сделайте узор вдоль кромки. Смажьте пирог смесью желтка с водой.

9 **Запекаем и подаем.** Ножом или воронкой проткните дырочки в пироге. Запекайте его при температуре 220° С (отметка «7») в течение 35 мин, или же — если пирог довольно большой — при температуре 200° С (отметка «6») около часа, убавляя температуру под конец. Когда пирог станет коричневым, переложите его на блюдо. Через дырочки влейте в него растопленное масло. Подавайте пирог, порезав на куски.♦

2

«Лакомые кусочки»

Композиции с обильным содержанием соуса

Предварительная обработка овощей

Выбор рыбы и мяса

Декоративное оформление

Давайте пофантазируем

Прекрасные закуски получаются из отдельно приготовленных деликатесов, если их объединить в одно блюдо и щедро полить соусом. Они могут включать в себя слишком питательные или обладающие изысканным вкусом продукты, которые вследствие этого редко применяются в основном блюде и зачастую служат гарниром: например, трюфели, спаржа или морские гребешки. Но необязательно уделять внимание экзотическим ингредиентам — можно использовать и лук, свежий зеленый горошек, кусочки ветчины или бекона. В современной кулинарии не существует единого термина для такого рода блюд, во Франции они некогда назывались petits ragouts de beautilles — что-то вроде «маленькие лакомые кусочки».

Какими бы ни были выбранные вами ингредиенты, характер блюда определяется соусом. Богатый рыбный «велуте» подчеркивает вкус морских продуктов, а пикантный томатный соус придает неповторимый оттенок смеси из фасоли, перца, цыпленка и ветчины *(стр. 39)*. В общем же все соусы, представленные *на стр. 12—15*, подходят для блюд, приготовление которых описано в этой главе.

Композиция всем «лакомым кусочкам» придается приблизительно одинаковая; они различаются только набором составляющих и их предварительной обработкой. В этой главе вы сначала узнаете, как подготовить должным образом овощи, морские продукты и мясо (в том числе и требуху), сохранив при этом их изначальный вкус и цвет *(стр. 28—33)*. Потом будет показано, как сделать для них корзиночки — своеобразные «контейнеры» из теста, хлеба или риса *(стр. 34)*, и как уложить в них содержимое. Полив соусом, их можно подогревать или запекать в духовке на специальных блюдцах, посыпав сухарями или тертым сыром *(стр. 36)*. В любом случае закуски лучше всегда приготовить заранее, чтобы перед обедом их оставалось только разогреть в последние минуты.

В заключение вам предлагается восемь готовых рецептов — от грибов с камбалой, политых соусом beurre blanc *(стр. 38)* до сморчков, спаржи и других деликатесов в форме из теста *(стр. 40)*. Эти блюда восхитительны сами по себе, а кроме того, на основе этих рецептов вы можете приготовить свои собственные, «фирменные» композиции.

Перед вами — хрустящая хлебная корзиночка, наполненная тушеными продуктами и политая соусом «велуте», подкрашенным шафраном и с добавлением яичного желтка. Содержимое — порезанные кубиками ветчина и курица, тушеные огурцы, трюфели — было приготовлено заранее и его только слегка разогрели соусом.

Тщательная обработка овощей

Чтобы сохранить исходный вкус овощей, их нужно готовить быстро и тщательно. Представленные здесь овощи идеально подходят для «лакомых кусочков», но выбор ими не ограничивается.

Для начала овощи нужно промыть, некоторые из них очистить от кожуры. У артишоков *(внизу)* удаляют листья и сердцевину. (Чтобы сохранить естественный цвет, используйте стальной нож и сбрызните нарезанные овощи лимонным соком, или храните их в воде с добавлением лимонного сока.) Огурцы очищают, удаляют семена, а черенки спаржи просто очищают *(см. следующую страницу, вверху и в центре)*. Сушеные сморчки вымачивают в воде *(см. следующую страницу, в центре справа)*.

Помидоры, сморчки и молодые артишоки достаточно подогреть на сковороде с добавлением сливочного масла. Но для старых артишоков, спаржи, спаржевой фасоли и козлобородника этот метод не подходит: они станут слегка жирноватыми и вкус их изменится. Вместо этого залейте их кипятком и доведите до кипения — варите спаржу и спаржевую фасоль 1,5 мин, а козлобородник и артишоки 10 мин. Потом выньте их и просушите. Огурцы нужно ошпарить соленым кипятком и затем подогреть в масле — соль поможет удалить чрезмерную влагу. Фасоль тоже обваривают кипятком, но она легко сушится и ее не нужно подогревать на сковороде.

Мелкий лук либо обжаривают (с закрытой крышкой, чтобы он оставался белого цвета), либо обдают кипятком, а затем обжаривают. Чтобы достичь особого вкуса, можно варить его на медленном огне в телячьем бульоне *(см. следующую страницу, вверху справа)*. Грибы тоже можно обжарить, но если быстро вскипятить их в воде с добавлением лимонного сока и сливочного масла, то они останутся белыми и плотными. Отвар от грибов и лука хорошо использовать при приготовлении соуса или варке других компонентов.

Свежие трюфели нужно быстро подогреть в масле или в небольшом количестве бренди. Консервированные трюфели достаточно просто мелко порезать *(см. следующую страницу, внизу справа)*.

Удаление влаги из помидоров

1 **Солим помидоры.** Снимите с помидоров кожуру и разрежьте их пополам, удалите семена. Потом порежьте их крупными дольками. Положите их на марлю и посыпьте слегка солью, чтобы удалить излишнюю влагу.

2 **Сушим их.** Приподнимите марлю и перевяжите ее, словно мешок. Подвесьте ее на кухонный кран и оставьте сушиться на несколько часов, или до тех пор, пока с нее не перестанут стекать капли.

3 **Тушим помидоры.** Растопите немного сливочного масла в неглубокой сковороде. Положите в нее помидоры и тушите на медленном огне 1—2 мин, помешивая их слегка, чтобы не разрушить.

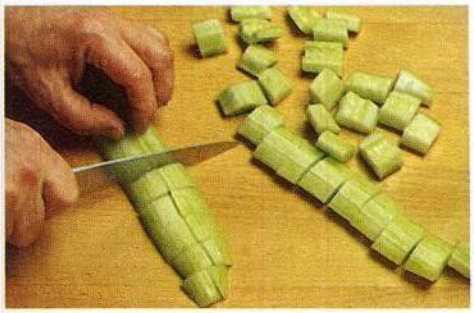
Извлечение мякоти артишока

1 **Очищаем артишоки.** Удалите стебель. Затем снимайте внешние листья, до тех пор, пока не покажутся бледные внутренние. Потом почистите его, как показано на иллюстрации.

2 **Удаление сердцевины.** Протрите поверхность соком лимона. Порежьте каждый артишок на 6—8 частей. Ножом из нержавеющей стали удалите сердцевину. Положите кусочки артишока в слегка подкисленную воду.

3 **Тушим артишоки.** Варите артишоки в соленой воде около 10 мин или до тех пор, пока они не станут мягкими, осушите. Потом переложите их в сковородку с растопленным сливочным маслом и тушите 1—2 мин.

Удаление влаги из огурца



1 **Режем огурцы кубиками.** Очистите огурцы. Порежьте их пополам вдоль и удалите семена. Потом снова порежьте каждую половинку вдоль и поперек, чтобы образовались мелкие кубики.

2 **Тушим.** Опустите эти кубики в кипящую подсоленную воду на 2 мин, после чего просушите. Тем временем растопите сливочное масло в сковороде и положите туда огурцы. Тушите их на умеренном огне 1—2 мин.

Тушеный лук

Тушим лук. Положите маленькие луковицы в кипящую воду на 1 мин, чтобы удалить кожуру, потом воду слейте и очистите их. Высыпьте их на сковороду, добавьте говяжий бульон и тушите около 10 мин, пока они не станут мягкими.

Очищение стеблей спаржи

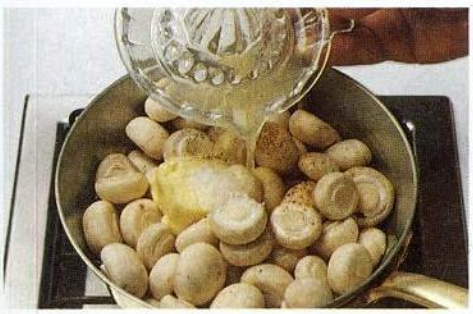
1 **Очищаем спаржу.** Подравняйте каждый стебель у основания. Небольшим ножом очистите их, начиная с нижнего конца. Порежьте очищенные стебли на дольки.

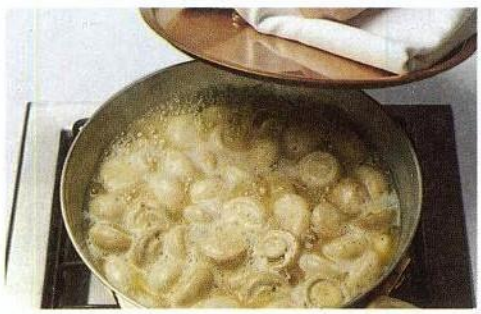
2 **Тушим ее.** Положите спаржу в кипящую воду на полминуты. Растопите масло в сковороде и высыпьте туда дольки спаржи. Тушите 2—3 мин, слегка помешивая.

Подготовка сушеных грибов

Подготовка сморчков. Замочите сморчки в холодной воде на 30—40 мин, пока они не станут мягкими. Ножки подравняйте, разрежьте грибы на половинки и промойте. Тушите их в сливочном масле около 10 мин.

Сохранение цвета грибов





1 **Добавляем жидкость в грибы.** Подравняйте ножки грибов; остатки от них можно использовать для начинки *(стр. 8)*. Шляпки положите в ковш, посыпьте солью, перцем, полейте лимонным соком и добавьте кусочек сливочного масла.

2 **Тушим грибы.** Добавьте немного воды, закройте ковш крышкой и доведите до кипения. Из грибов выделится вязкая жидкость. Снимите их с огня. Перед приготовлением основного блюда осушите.

Трюфели

Разрезание на кусочки. Трюфели мелко порежьте вдоль и поперек. Потом еще раз покрошите их. Крупные кусочки добавьте в овощи и мясо, мелкими посыпьте готовое блюдо.

Рыба и моллюски

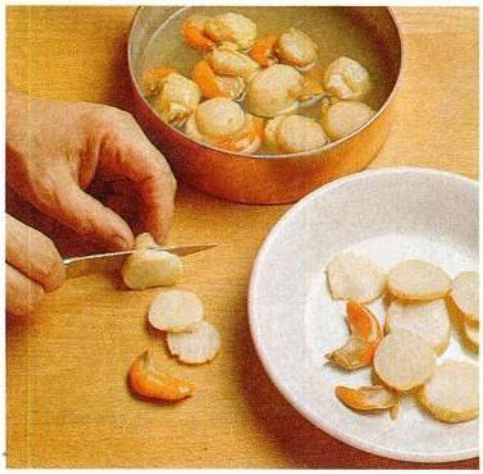
Все виды моллюсков, обладающие изысканным вкусом нежного мяса, превосходно подходят для «лакомых кусочков». Здесь показано приготовление гребешков, креветок и мидий; раки готовятся точно так же, как креветки, а морские моллюски — как мидии. Среди рыб выберите те сорта, обладающие хорошим вкусом, чье мясо достаточно плотно; мягкие рыбы, такие, как мерланг, будучи порезанными на небольшие куски, развалятся во время приготовления. Предпочтительно использовать камбалу, морского дьявола, палтуса и солнечника.

Готовят рыбу, моллюсков и ракообразных довольно быстро, при этом их вкус станет тем лучше, чем больше добавить в воду различных дополнительных компонентов. Варить можно не только в воде, но и в рыбном бульоне *(стр. 10)*, в отваре из-под грибов *(стр. 29)*, в вине. Можно их также варить в кур-бульоне — смеси воды, вина и ароматических трав *(см. рецепт на стр. 164)*.

В данном случае показано, как в нем варят креветок *(справа внизу)* и морских гребешков *(справа)*. Филе камбалы кладется в отвар из-под грибов и тушится на малом огне *(см. следующую страницу, вверху)*. Здесь, естественно, показаны только возможные варианты.

Двустворчатые моллюски, такие, как мидии, требуют иного подхода, поскольку их мясо заключено внутри твердой оболочки *(см. следующую страницу, внизу)*. Нужно залить их небольшим количеством вина, довести до кипения, и тогда горячие пары откроют створки. Их собственная жидкость тоже закипит и будет способствовать приготовлению. Отвар, смешанный с зеленью, послужит превосходной основой для соуса.

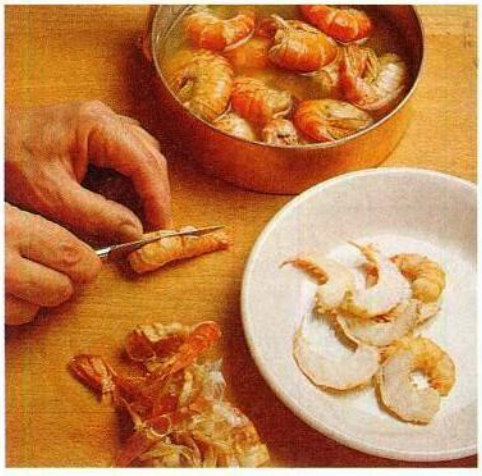
Гребешки в винном бульоне



1 **Процеживаем кур-бульон.** Покрошите лук, морковку, разомните несколько зубчиков чеснока. Положите их в кастрюлю с сельдереем и зеленью. Добавьте холодной воды и доведите до кипения. Кипятите ее около 30 мин, добавив через 15 мин стакан белого вина и зерновой перец через 20 мин. Положите гребешки в отдельную кастрюлю и полейте их полученным отваром, процедив его через сито.

2 **Разрезаем гребешки.** Поставьте кастрюлю с гребешками на огонь и нагревайте их 4 мин. Не позволяйте бульону закипеть. Когда мясо гребешков станет плотным, снимите кастрюлю с огня. Дайте гребешкам остыть, не сливая жидкости. Потом выньте их и отделите ножом коралл от белого мяса, которое порежьте кружочками.

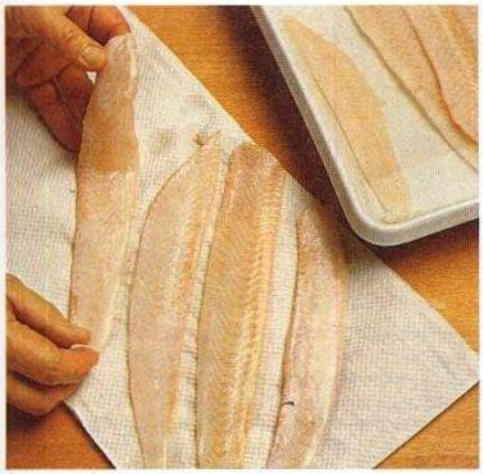
Обработка креветок



1 **Очищаем креветки.** Отваривайте сырые креветки в бульоне *(см. шаг 1 наверху)* около 7 мин, пока они не приобретут насыщенного розового цвета. Дайте им остыть. Удалите с каждой креветки мягкую раковину и когти, отрежьте хвост. Если вы хотите использовать раковины, растолките их и протрите через сито. Потом смешайте полученное пюре с соусом.

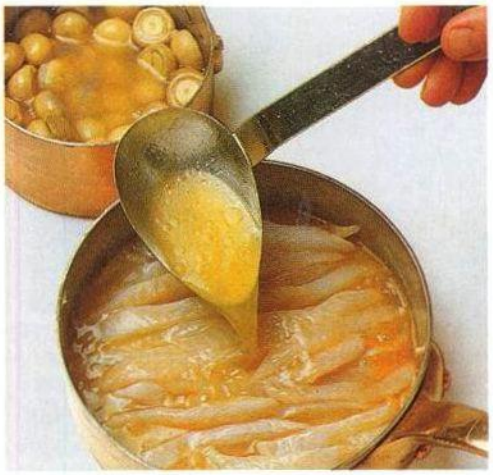
2 **Нарезка креветок.** Небольшим острым ножом порежьте каждую креветку пополам вдоль *(см. фото)*. Пальцами удалите темную прожилку, идущую вдоль спины. По желанию порежьте креветки кубиками. Бульон сохраните для соуса.

Филе камбалы в грибном бульоне



1 **Замачиваем и осушаем филе.** Приобретите готовое филе камбалы (палтуса) или сами очистите рыбу и нарежьте из нее филе, использовав остатки для рыбного бульона *(стр. 10)*. Наполните водой неглубокое блюдо наполовину. Положите туда филе на минуту, чтобы из него вытекла кровь. Когда оно станет белым, положите его на бумажные полотенца.

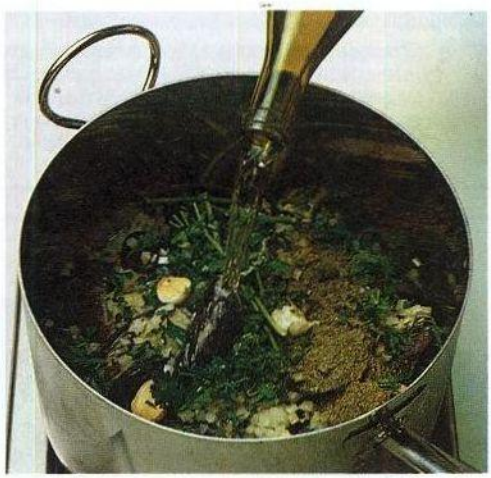
2 **Режем филе на полоски.** На деревянной доске порежьте филе по диагонали на полоски 1,5 см толщиной. Уложите их в сковороду и обильно полейте растопленным сливочным маслом.



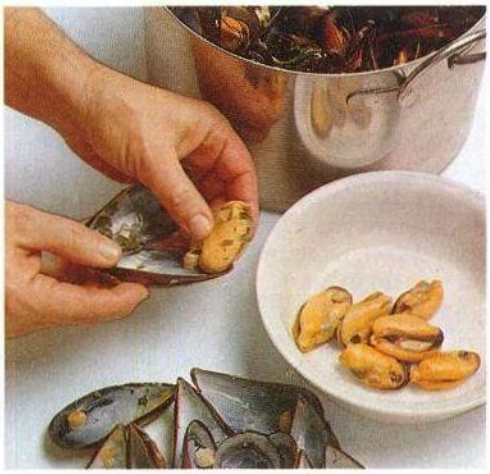
3 **Тушим филе.** Добавьте в сковороду отвар из-под грибов *(стр. 29)* и немного белого вина. Доведите жидкость до кипения и тут же снимите ее с огня, закрыв крышкой, чтобы полоски остывали медленно и продолжали готовиться. Вынимайте их только непосредственно перед употреблением.

Обработка мидий

1 **Очищаем мидии.** Замочите мидии в тазу с холодной подсоленной водой и подержите их там приблизительно 1 ч, пока с них не сойдет песок и грязь. Затем нужно поскрести их ножом и удалить все жилистые нити, появляющиеся между створками. Открытые мидии не годятся к употреблению.



2 **Обрабатываем на пару.** Уложите мидии в глубокую кастрюлю. Добавьте порезанный лук, чеснок, лавровый лист, зелень, а также немного белого вина. Закройте кастрюлю крышкой. Поставьте ее на сильный огонь и держите в течение 3—5 мин, периодически встряхивая, пока не откроются все створки. Потом дайте мидиям и бульону остыть.



3 **Начинка створок.** Берите мидии из кастрюли по одной. Вытаскивайте из створок мякоть. Жидкость сливайте в отдельную чашку, процеживая ее через несколько слоев марли. Некоторым ее количеством полейте мидии, а остальное оставьте для соуса.

Мясные деликатесы

Мясо для «лакомых кусочков подбирается по принципу питательности и изысканности вкуса. Главную роль играет требуха — мозги, зобные и поджелудочные железы, печень цыпленка — их мягкость и аромат придают незабываемое очарование закускам. Немаловажен также и костный мозг. Но можно применять и обыкновенные мясные продукты. Бекон (окорок) служит хорошим фоном для других ароматов, дичь и птица сочетаются с любым соусом.

Большинство этих продуктов требуют дополнительной обработки, хотя и небольшой. С печени цыпленка *(справа вверху)* снимаются пленки и удаляются остатки желчи. Потом кусочки печени нужно слегка поджарить на масле — но только совсем недолго — так, чтобы они сверху подрумянились, а внутри оставались розоватыми, иначе они получатся слишком сухими и жесткими.

Свинину предпочтительно покупать не кусками, а в виде окорока или грудинки, чтобы можно было порезать ее кубиками *(см. следующую страницу, вверху)*. Не берите копченую свинину — ее вкус будет слишком сильным. Обварите ее кипятком, чтобы удалить излишки соли, а затем разогрейте на сковороде до растопления жира.

Чтобы извлечь мозг из костей говяжьих ног, поварите их недолгое время в соленой воде *(справа в центре)*. После этого легко можно будет извлечь мозг простым потряхиванием. Потом его измельчают и кипятят на медленном огне — но только незадолго перед подачей на стол; если надолго оставить его в жидкости, то он может растечься. Из-за такой недолговечности костный мозг не поливают горячим соусом, а кладут поверх блюда или вокруг него.

Мозги *(см. следующую страницу, в центре)* и железы *(см. следующую страницу, внизу)* нужно предварительно размочить, чтобы удалить из них кровь. После этого с мозгов удаляют поверхностную пленку. Потом их кладут в смесь рыбного бульона с вином и зеленью *(стр. 30)*, добавив туда немного уксуса. Мембраны с желез удаляют после непродолжительной варки. Затем их кладут под гнет и варят на медленном огне в том же бульоне с вином или говяжьем бульоне. Их также можно просто слегка поджарить на сковороде.

Поджаривание куриной печени

1 **Подготавливаем печень.** Подчистите маленьким ножом те части, что позеленели от желчи. Удалите белую пленку и порежьте каждую печень пополам.

2 **Поджариваем.** Растопите сливочное масло в неглубокой сковороде. Уложите в ней печень в один слой. Посолите и поджаривайте в течение 2—3 мин на умеренном огне, переворачивая для более равномерного приготовления.

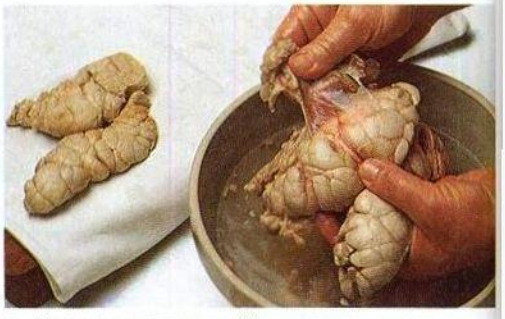
Извлечение костного мозга

1 **Отвариваем кости.** Опустите порубленные кости говяжьей ноги в кастрюлю со слегка подсоленной водой. Доведите до кипения, уменьшите температуру и варите, не прикрывая крышкой, в течении 10 мин, после чего выньте кости.

2 **Вытряхиваем мозг.** Берите кость в руку через полотенце и резко встряхивайте — так, чтобы из нее удалился мозг. Потом нарежьте его на кусочки и положите в кипящую воду на 2 мин.

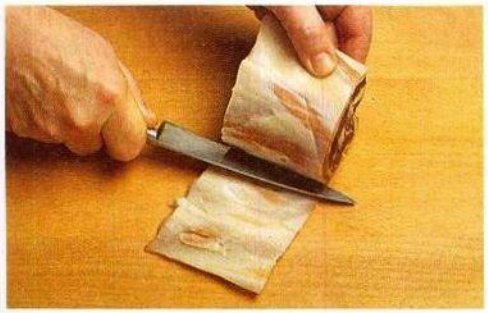
Очищение желез

1 **Замачиваем железы.** Погрузите железы в холодную воду на 1 ч. Чтобы они не размякли, положите их в кастрюлю с холодной водой, доведите ее до кипения и кипятите в течение 2 мин. Осушите и освежите в холодной воде.

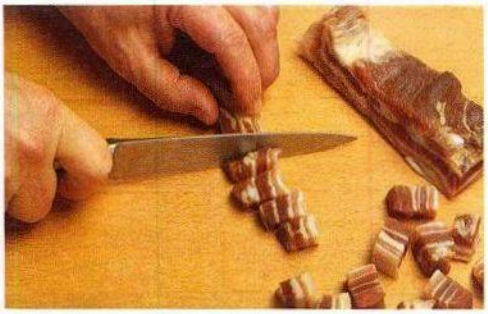


2 **Удаление пленок.** Удалите с поверхности пленки и жир. Не разрывайте железы слишком глубоко. Положите их на доску, обвернутую бумажным кухонным полотенцем.

Удаление соли из бекона



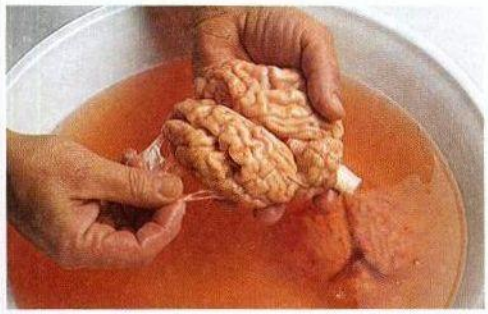
1 **Удаляем кожу.** Положите кусок бекона на деревянную доску и ножом удалите кожу, как показано на иллюстрации. Погружайте нож между слоем жира и поверхностью и ведите его параллельно столу.



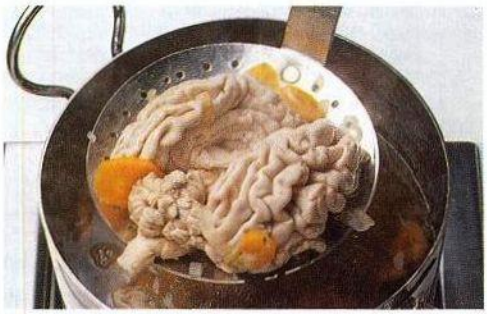
2 **Режем на кусочки.** Сначала разрежьте бекон вдоль, на полоски. Потом поперек, на кубики приблизительно по 1 см шириной. Положите их в сковороду и залейте холодной водой. Доведите ее до кипения.

3 **Поджариваем.** Когда вода закипит, снимите сковороду с огня, слейте ее и осушите кусочки бекона. Поджаривайте их в масле в течение 5 мин, слегка потряхивая сковороду, чтобы они готовились равномерно.

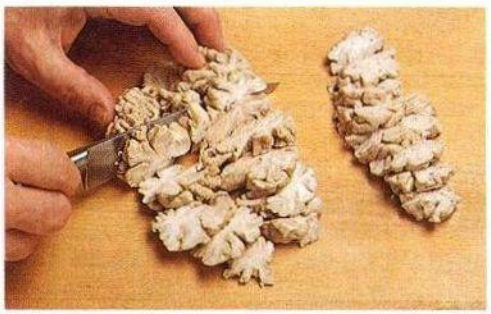
Отваривание мозгов



1 **Очищаем мозги.** Замочите телячьи мозги в холодной воде минимум на 30 мин, удалив с поверхности пленки. Потом отмачивайте их в холодной воде еще 30 мин, чтобы удалить всю кровь.

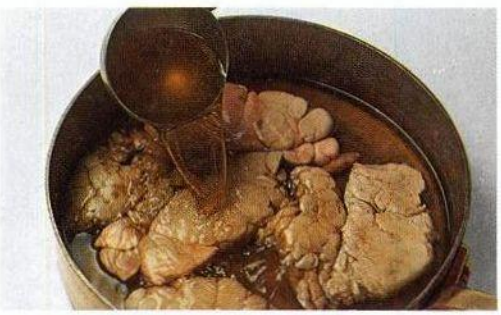


2 **Варим их в кур-бульоне.** Приготовьте уксусный кур-бульон *(см. рецепт на стр. 164)*. Отваривайте в нем мозги около 20 мин, частично прикрыв его крышкой. Выньте их из бульона.



3 **Разрезаем.** Если вы не сразу хотите использовать мозги в приготовлении блюда, то заверните их в полотенце, пропитанное бульоном, чтобы они оставались влажными и не потемнели. Порежьте их на кусочки по 1 см.

3 **Держим их под гнетом.** Накройте железы полотенцем и положите сверху еще одну доску, на которую поставьте тяжелый груз. Оставьте их в таком положении минимум на 2 ч.



4 **Отвариваем в бульоне.** Поместите железы в кастрюлю и налейте в нее жидкость — в данном случае говяжий бульон. При желании добавьте порезанный лук и морковь. Закройте кастрюлю крышкой и варите 30—40 мин.

5 **Разделяем дольки.** Снимите кастрюлю с огня и дайте содержимому остыть. Тщательно отделите дольки пальцами или порежьте их кубиками.

Декоративное оформление

Эти овощи и мясо, о которых говорилось выше, подают в декоративных формах, сделанных из риса, хлеба или слоеного теста. Легче всего приготовить круги из риса *(справа)*. Свежеотваренный рис смешайте с маслом и положите в круглую форму, достаточно плотно при этом его утрамбовав — так, чтобы он не развалился при переворачивании. Поскольку при повторном нагревании рис высыхает, то эти круги следует готовить в самый последний момент и сразу же использовать.

Больше времени займет приготовление корзиночек из хлеба и теста. Хотя их лучше всего употреблять в свежем виде, их можно приготовить и заранее, а потом просто подогреть. Делают их в виде кружков, квадратов, прямоугольников.

Круглые волованы, показанные на последующей странице, и прямоугольные корзиночки *(справа внизу)* могут быть приготовлены из слоеного теста, замешанного как на сливочном, так и на оливковом масле *(стр. 20 или 24)*. Каждая форма состоит из нескольких слоев теста, которые придают ей больший объем — объемной она становится только после выпечки.

Волованы делают из трех кружков теста, их вырезают из раскатанного листа и склеивают водой. Сверху придавите их маленькой круглой формочкой. Когда они испекутся, удалите из центра непропеченное тесто. Потом поставьте их опять ненадолго в духовку, чтобы они подсохли со всех сторон.

Прямоугольные корзины делаются точно так же, но для разрезания используйте колесико или нож. Они также состоят из трех слоев теста, только крышкой служит весь верхний слой. Чтобы он быстрее отходил, не склеивайте его со средним слоем.

Для хлебных ящичков *(см. следующую страницу, внизу)* нужно взять плотную, слегка черствую буханку. После того, как вырежете ящички, смажьте их растопленным сливочным маслом и пеките, пока они не станут хрустящими.

Кольцо из риса

1 **Наполняем форму.** Приготовьте рис и смешайте его с кусочками сливочного масла *(стр. 6)*. Пока рис еще горячий, положите его в форму. Утрамбуйте его тыльной стороной ложки. Когда форма наполнится, подравняйте слой риса, чтобы основание кольца получилось ровным.

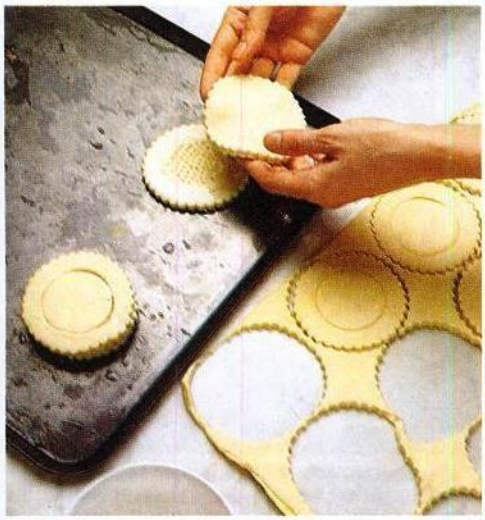
2 **Выкладываем рис из формы.** Накройте форму теплой тарелкой. Придерживая форму и тарелку руками, переверните их. Центр кольца наполните начинкой и подавайте к столу.

Прямоугольные формы для риса

1 **Вырезаем тесто.** Круглым ножом нарежьте прямоугольники их тонкого слоя теста; при этом можно подкладывать под него бумагу, как показано на иллюстрации. Для каждой формы требуется три прямоугольника. Соберите их, покройте глазурью и выпекайте как волованы *(см. шаги 1 и 2 на следующей странице, вверху)*. Не смачивайте при этом средний слой.

2 **Окончательная обработка.** Как только тесто испеклось, выньте противень из печи и отделите верхний слой, чтобы получилась своего рода «крышка». Положите крышки вместе с основаниями и выпекайте еще 5—10 мин, чтобы они как следует подсохли.

Волованы

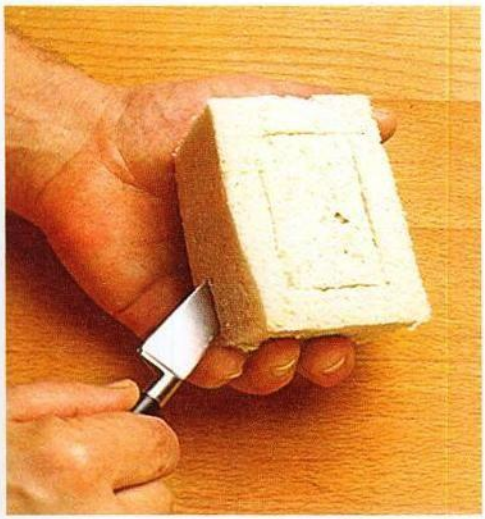


1 **Собираем слои.** Увлажните слегка противень и положите на него кружок из теста. Проткните его вилкой, чтобы при выпекании он не вздувался, и смочите водой. Положите на него второй слой и тоже смочите его водой. Поверх положите крышку, предварительно вырезав в ней круглое углубление.

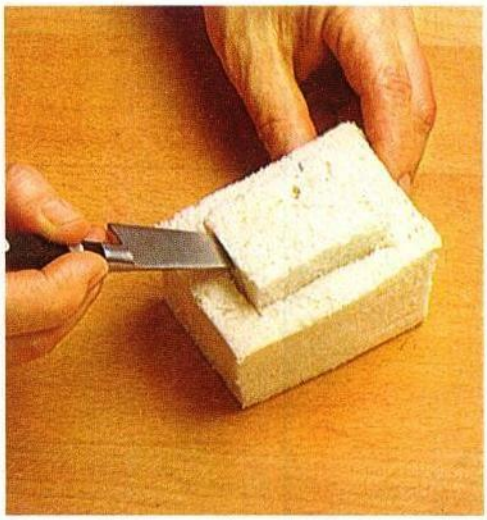
2 **Выпекаем.** Смажьте верх каждого волована смесью желтка с водой. Не смазывайте бока — иначе волованы не подымутся. Поставьте их в холодильник на 20 мин. Потом выпекайте в печи, предварительно нагретой до 200° С (отметка «6»), поворачивая время от времени противень для равномерного выпекания.

3 **Заканчиваем приготовления.** Дайте корзиночкам остыть и ножом вырежьте их крышки. Удалите изнутри сырое тесто. Потом снова поставьте их в печь и, чтобы их подсушить, выпекайте при температуре 150° С (отметка «2») от 5 до 10 мин.

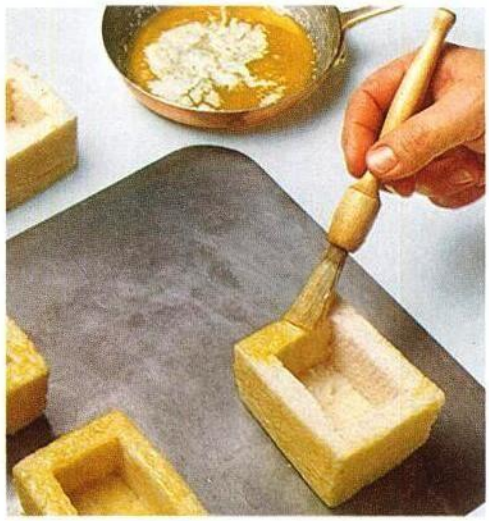
Корзиночки из хлеба



1 **Вырезаем корзиночки.** Удалите корку со слегка черствого хлеба. Если хлеб кажется слишком мягким, подсушите его несколько минут в печи. Нарежьте его на кусочки 5 см шириной. Потом в верхней части сделайте надрезы на ширине 1 см от каждого края и приблизительно столько же у основания *(см. фото)*.



2 **Удаляем сердцевину.** Погрузите нож в разрез и аккуратно удалите середину. Вытряхните изнутри все крошки.



3 **Выпекаем корзиночки.** Поставьте корзиночки на смазанный маслом противень. Растопленным сливочным маслом смажьте края и дно корзиночек. Поместите их в печь, нагрев ее до 170° С (отметка «3»), и выпекайте около 1 ч, пока они не станут румяными и хрустящими. Время от времени поворачивайте их для равномерного выпекания.

Как собрать воедино все компоненты

Теперь, перед подачей на стол, нужно собрать воедино все компоненты наших закусок. Их можно готовить прямо тут же и комбинировать в горячем виде, но можно использовать заранее приготовленные продукты, а подогреть только уже полив соусом. В зависимости от способа разогревания меняется вкус блюда.

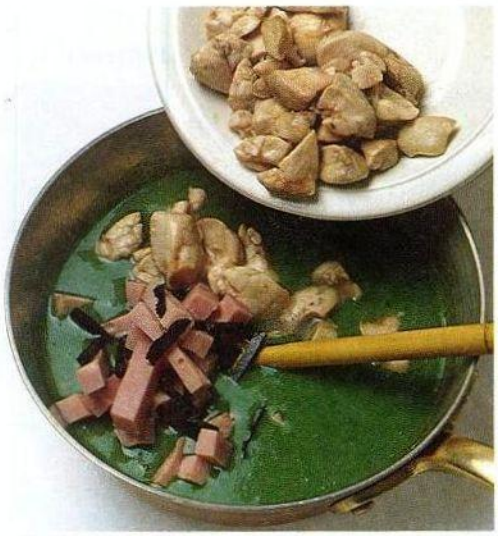
Наиболее простая комбинация *(справа)*: разогрейте приготовленные компоненты вместе с соусом на сковороде. В данном случае мы использовали железы, ветчину и трюфели в «велуте» со шпинатом. Под конец добавьте в соус немного сливочного масла. Потом мясо с овощами раскладываются в формы — здесь это волованы — и поливаются сверху горячим соусом.

Можно разложить на блюде и холодные ингредиенты *(справа внизу)*. Полейте их соусом и поставьте в печь или духовку. При таком способе разогревания никогда не следует класть содержимое в формы, поскольку те могут размягчиться и разрушиться. Поэтому предпочтительнее посыпать блюдо сверху тертым сыром и запечь. Здесь мы использовали мозги с помидорами, политые грибным белым соусом.

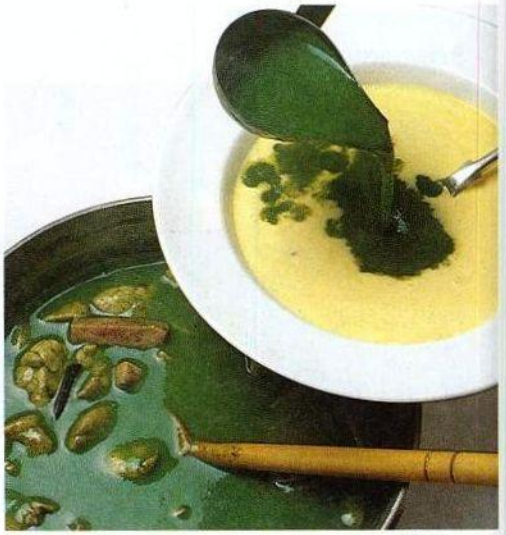
Единственное, что нельзя использовать для такого способа приготовления, — это соус, в который входят яйца и сливочное масло, такой, как, например, beurre blanc *(стр. 15)* или «олландез» *(см. рецепт на стр. 166)*. При разогревании эти соусы станут маслянистыми или комковатыми. Ингредиенты блюда должны быть приготовлены непосредственно перед его комбинацией, как это показано *на стр. 38*.

Помня только об этом единственном правиле, вы сами можете составлять разнообразные горячие закуски, подаваемые в декоративных формах и щедро приправленные соусом *(см. рецепты на стр. 104—113)*. Далее мы решили вам показать некоторые блюда, получаемые при применении вышеописанной техники. Но только не смешивайте сразу много компонентов, а то характерные вкусовые особенности каждого на общем фоне пропадут. И обращайте внимание на сочетание их с соусом: например, крепкий соус из красного вина к печени цыпленка, а более деликатный и легкий — к морским продуктам.

Подогревание на умеренном огне



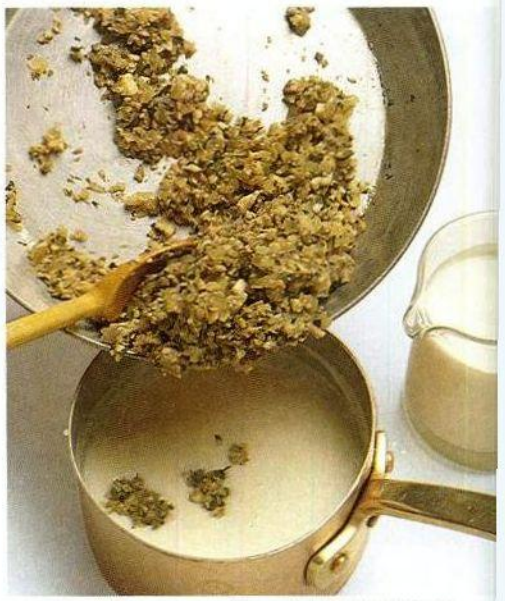
1 **Подогреваем ингредиенты.** Приготовьте «велуте» из говяжьего бульона *(стр. 10)*, размешайте его как следует с пюре из шпината *(стр. 13)*, чтобы придать ему зеленый цвет. Добавьте кусочки ветчины, измельченные трюфели *(стр. 32)*. Немного ветчины и грибов оставьте для оформления. Поставьте смесь на малый огонь и, помешивая, нагрейте ее.



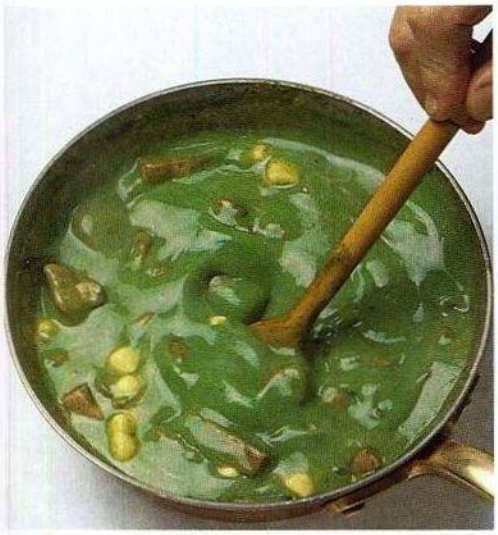
2 **Смешиваем соус с желтками.** Смешайте яичные желтки со сливками или сметаной. Добавьте в них немного соуса, чтобы подогреть, и перемешайте. Если желтки сразу влить в горячий соус, то они могут свернуться.

Золотистая запеканка

1 **Наполняем блюда.** Приготовьте мозги, как сказано на стр. 33; положите их в блюда для запекания или в раковины больших гребешков. Потушите помидоры *(стр. 28)* и положите их вместе с мозгами.



2 **Смешиваем грибы с белым соусом.** Приготовьте смесь грибов с луком, добавьте лимонный сок, покрошенную петрушку и соль с перцем *(стр. 8)*. Смешайте их деревянной ложкой с белым соусом *(стр. 12)*. Добавьте немного сливок.



3 **Добавляем масло.** Снимите сковороду с огня и влейте в нее яичную смесь. Потом снова поставьте ее на огонь и подогревайте соус до загустения, постоянно помешивая. Под конец добавьте кусочки масла — если их добавить раньше, то они быстро растают и соус станет маслянистым. Снимите сковороду с огня и размешайте соус деревянной ложкой.

4 **Наполняем волованы.** Подогрейте на умеренном огне корзиночки-волованы; расставьте их по отдельным тарелкам. Наполните их ингредиентами и полейте сверху соусом. Под конец положите сверху кусочки ветчины и грибы.♦

3 **Поливаем соусом мозги с помидорами.** Щедро полейте смесью соуса с грибами каждое блюдо с помидорами и мозгами. Потрите сыр — предпочтительно пармезан или грийер — и посыпьте им блюдо сверху. При желании можно посыпать его и сухарями, смешанными со сливочным маслом.

4 **Запекаем.** Поставьте блюда на противень и поместите его в печь, нагретую до температуры 240° С (отметка «9»), и запекайте, пока содержимое как следует не прогреется и соус слегка не выступит наружу. Возьмите в руки полотенце, выньте блюда, поставьте на отдельные тарелки и подавайте на стол.♦

Филе камбалы с изысканным соусом

Начните готовить «Beurre blanc» *(стр. 15)*, смешав вино с луком шалотом и уксусом. Отварите грибы в смеси воды, лимонного сока и масла *(стр. 29)*. Поместите филе камбалы в сковороду с маслом, полейте их жидкостью, оставшейся после грибов, и поставьте ее на огонь *(стр. 31)*. Тем временем закончите «Beurre blanc», добавив в него масла. Ложкой перенесите рыбу с грибами на подогретые тарелки и немедленно полейте их соусом и посыпьте нарезанной петрушкой.♦

Морские продукты с артишоками

Приготовьте корзиночки из хлеба *(стр. 35)*. Подогрейте на пару открытые мидии и удалите из них влагу. Потушите отдельно гребешки, креветки и филе камбалы в бульоне *(стр. 30)*. Отдельно приготовьте сердцевину артишоков *(стр. 28)* и грибы *(стр. 29)*. Запеките и очистите от кожуры красный перец *(стр. 13)* и порежьте его на полоски. Приготовьте «велуте» *(стр. 10)* из рыбного бульона с жидкостью из-под мидий и грибным отваром. Смешайте с «велуте» морские продукты и овощи. Подогрейте в печи хлебные корзиночки и поместите их на отдельные тарелки. Смешайте яичные желтки со сливками и добавьте их в соус, смешав с остальными ингредиентами. Влейте смесь в формы и красиво распределите ингредиенты по тарелке.♦

Волованы с морскими продуктами

Сделайте волованы *(стр. 35)*. Приготовьте огурцы *(стр. 29)*. Отпарьте мидии и выньте их из створок *(стр. 31)*. Отдельно потушите гребешки и креветки *(стр. 30)*. Сделайте пюре из красного перца *(стр. 13)*. Приготовьте «велуте» из рыбного бульона и жидкости из-под мидий. Поместите волованы в теплую печь. В «велуте» добавьте сливки и перец, потом размешайте их с морскими продуктами и огурцами, подогрейте слегка соус. Снимите его с огня и добавьте порезанное кубиками масло. Поставьте волованы на тарелки и влейте в них тушеные продукты с соусом.♦

Мясо с овощами

Приготовьте формы *(стр. 34)* из слоеного оливкового теста *(стр. 24)*. Сделайте томатный соус *(стр. 14)*. Порежьте на небольшие кусочки вареную курицу и ветчину, подогрейте в печи красный и зеленый перец, очистите его и порежьте на полоски *(стр. 13)*. Поварите 2 мин фасоль. В сковороде разогрейте соус и полейте им курицу, ветчину, фасоль и немного черных оливок. Формочки подогрейте в печи и поставьте их на теплые тарелки. Наполните их продуктами с соусом и накройте сверху их собственными крышечками.♦

Рагу из куриной печени и бекона

Приготовьте корзиночки из хлеба *(стр. 35)* и соус из красного вина *(стр. 11)*. Потушите кусочки бекона *(стр. 33)* и сварите маленькие луковицы в бульоне *(стр. 32)*. Подогрейте корзиночки и в это же время поджарьте куриную печенку *(стр. 32)*. Подогрейте соус, добавьте в него бекон и луковицы. Порежьте дольками костный мозг и подогрейте его в теплой воде. Снимите соус с огня и добавьте в него кусочки масла. Поставьте корзиночки на теплые тарелки, положите в них печенку с луковицами и беконом. Сверху положите мозг, полейте соусом.♦

Тушеные продукты в форме из теста

Приготовьте прямоугольные формы из теста *(стр. 34)* и телячий «велуте» *(стр. 10)*. Потушите мозги *(стр. 32)* и разделите их на мелкие кусочки; порежьте кубиками ветчину. Порежьте трюфели, очистите, обварите в кипятке и потушите спаржу; отварите грибы, потушите сморчки в масле *(стр. 29)*. Подогрейте «велуте» со сливками в ковше, добавьте в него остальные ингредиенты. Разогрейте формочки в печи; поставьте их на теплые тарелки. Положите в них тушеные продукты, полейте их щедро соусом и прикройте крышечками.♦

Запеканка из мидий со шпинатом

Обварите кипятком, покрошите и потушите шпинат *(стр. 8)*; подогрейте на пару мидии и выньте их из створок *(стр. 31)*. Приготовьте соус «велуте» *(стр. 10)* из рыбного бульона и жидкости из-под мидий. Смешайте «велуте», шпинат и сливки. Добавьте мидии и подогрейте немного получившуюся смесь. Разложите ее по отдельным блюдам для запекания. Растопите достаточно большое количество сливочного масла и потушите в нем хлебные крошки, чтобы они стали хрустящими. Посыпьте ими сверху каждое блюдо. Выпекайте его в печи при температуре 240° С 5—10 мин.♦

Морские продукты в кольце из риса

Потушите помидоры *(стр. 28)*. Подогрейте на пару мидии и выньте их из створок. Отварите гребешки и филе камбалы в бульоне *(стр. 30)*. Приготовьте «велуте» *(стр. 10)* из их отвара. Подкрасьте соус шафраном *(стр. 13)*. Смешайте его со сливками, добавьте рыбу и мидии с гребешками и подогрейте смесь на слабом огне. Потом снимите ее с огня и добавьте кусочки сливочного масла; размешайте. Под конец добавьте помидоры, иначе при размешивании они могут повредиться. Приготовьте круглые формы из риса *(стр. 34)*, выложите их на теплые тарелки и поместите в них морские продукты, полив их соусом.♦

3

Блюда с начинками

Разнообразие форм

Свертки из листьев

Корзиночки из грибных шляпок

Свертки из слоев луковицы

Блины с начинкой

Улитки к домашнему столу

Створки моллюсков

Домашние колбаски

Любой предмет, будь он съедобный или несъедобный, куда можно поместить хоть какое-то количество начинки, может приятно украсить стол. При выборе овощей для фаршировки немалую роль играет не только форма, но и их вкус. Блины также могут послужить прекрасным обрамлением для начинки со специфическим вкусом, а если в их тесто добавить зелень, вино, то они и сами выйдут на первый план. Оболочки колбасок же используются просто как каркас для наполнителя, и многие хозяйки выбрасывают их после того, как блюдо приготовилось. Створки моллюсков и раковины улиток вовсе не съедобны — но без них блюдо теряет большую часть своего очарования.

Большинство из форм либо пустые по своей природе, либо тонкие, как блины и листья, в которые заворачивают начинку. Но некоторые продукты требуют специального приготовления. Кабачки, например, нужно вычистить изнутри *(стр. 50)*, у артишоков удалить непригодную сердцевину *(стр. 46)*, а фенхель разделить на несколько слоев, каждого из которых хватит на ложку начинки.

Вы можете использовать любую начинку с любой формой. Фарши и начинки, приготовление которых описывается *на стр. 6—9*, могут использоваться для любого блюда из этой главы. Иногда в них добавляется столовая ложка белого или томатного соуса *(стр. 12 и 14)*. На последующих страницах представлены дополнительные варианты начинок. Мозги либо мелко рубятся, либо проворачиваются на мясорубке *(стр. 50)*. В легком и изящном фарше вкус рыбы или дичи дополняется мясом жареного цыпленка, смешанным со сметаной и яичными белками *(стр. 60)*.

Конкретные приемы приготовления различны, в зависимости от того, какую вы выбрали форму. Чаще всего приготовленная и обработанная форма заполняется заранее приготовленной начинкой, и все это вместе можно быстро разогреть за несколько минут. Но такие деликатные овощи, как кабачки, заполняются в сыром виде, пока они еще достаточно крепки и не разваливаются. Они, как и колбасные оболочки, наполняются полуфабрикатами или вовсе сырыми продуктами, в процессе приготовления доходят до нужного состояния.

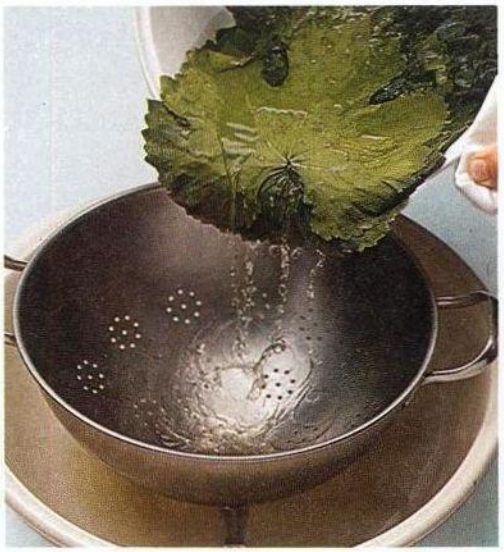
Блюдо с кабачками, фаршированными мясом, хлебом и зеленью *(стр. 50)*, только что вынуто из печи. Мякоть из кабачков была вынута при помощи яблокорезки и отверстия наполнили фаршем из кулинарного мешка. Чтобы они не стали слишком сухими, их сначала готовили в сковороде с закрытой крышкой и только потом перенесли в печь.

Свертки из съедобных листьев

Листья капусты, мангольда, шпината или винограда достаточно гибки в естественном виде и готовы к непосредственному употреблению. Первая задача — удалить те жесткие части, что будут мешать заворачиванию — стебли, центральные прожилки. Если свежие листья опустить в кипяток, то они не будут трескаться. Маринованные виноградные листья нужно прополоскать в воде, чтобы удалить рассол.

Кипяток уже и так достаточно размягчает листья, но чтобы блюдо стало мягким после того, как в них завернули фарш, необходимо дальнейшее увлажнение. Можно завернуть не до конца приготовленную начинку, чтобы она готовилась непосредственно в листьях. В данном случае показано, как в виноградные листья заворачивают смесь из наполовину приготовленного риса, сосновых орешков и черной смородины *(см. рецепт на стр. 115)*. Рис еще будет разбухать, но листьям это не страшно, поскольку они достаточно размягчены. Вы, естественно, имеете возможность изобрести свой фарш, куда будет входить, например, мясо *(см. рецепт на стр. 114—116)*.

Чтобы листья не разворачивались в процессе приготовления, их помещают в глубокую посуду и сверху ставят тарелку. В начале они, смазанные маслом, полностью погружены в жидкость — в данном случае бульон. В конце приготовления рис поглощает жидкость, начинка становится мягкой и, кроме того, пропитывается специфическим ароматом листьев.

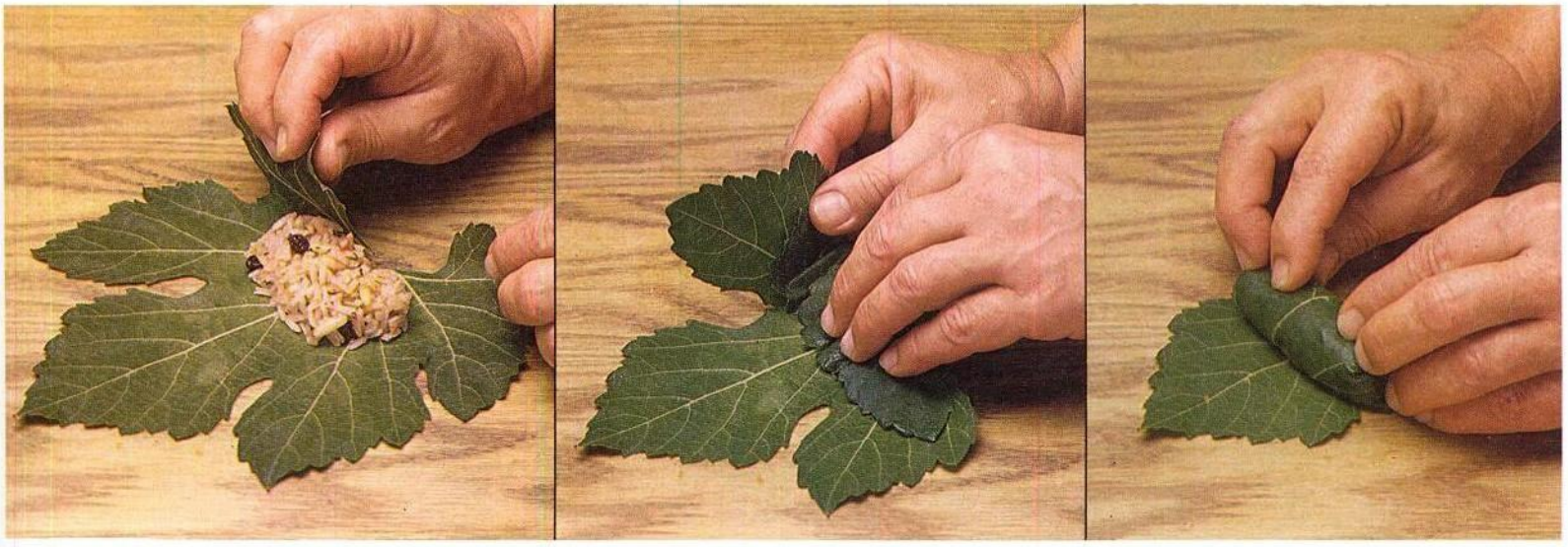


1 **Подготавливаем виноградные листья.** Сделайте V-образный выступ у основания каждого листа, и удалите стебелек и сантиметров пять главной жилы. Сложите листья стопкой в глубокую посуду и налейте в нее кипяток. Дайте им постоять так около 5 мин. Потом откиньте их в дуршлаг.

2 **Делаем начинку.** Порежьте лук и потушите его в оливковом масле. Размешайте его с рисом и готовьте на умеренном огне, пока зерна риса не станут прозрачными. Добавьте другие сухие ингредиенты — смородину, сосновые орешки и петрушку — и залейте все это водой так, чтобы она слегка прикрывала смесь. Доведите ее до кипения и варите на слабом огне 10 мин, пока рис не впитает всю влагу. Добавьте большую ложку томатного соуса *(стр. 14)* и размешайте.

4 **Укладываем свертки.** Выложите дно кастрюли целыми листьями, чтобы фаршированные листья не прилипали к ее дну. Сверху разложите свертки так, чтобы они не разворачивались — свободным концом вниз. Чередуйте слои целых листьев и свертков и сверху укройте все это целым листом. Слегка увлажните их растительным маслом.

5 **Готовим.** Чтобы свертки не всплывали и не разворачивались, прикройте листы перевернутой тарелкой, свободно проходящей в кастрюлю. Залейте их до уровня тарелки телячьим бульоном *(стр. 10)* или водой, смешанной с несколькими каплями лимонного сока. Закройте кастрюлю крышкой, поставьте ее на огонь, доведите до кипения и готовьте на умеренном огне от 45 мин до 1 ч.



3 **Заворачиваем начинку в листья.** Положите лист на стол, глянцевой стороной вниз. В его основание положите ложку начинки и накройте ее сперва нижними листьями, потом средними, как показано на иллюстрации. Потом сверните лист до конца, чтобы получился небольшой мешочек. Таким образом фаршируйте и остальные листья, оставив несколько для других целей.

6 **Подаем на стол.** Листья готовы, когда впиталась почти вся жидкость и в них свободно входит нож. Выньте их из кастрюли и разложите на блюде. Подавайте в отдельных тарелках по два-три листа на порцию. При желании их можно полить соусом «велуте» с добавлением яичного желтка и лимонного сока *(стр. 11).*♦

Естественные формы из овощей

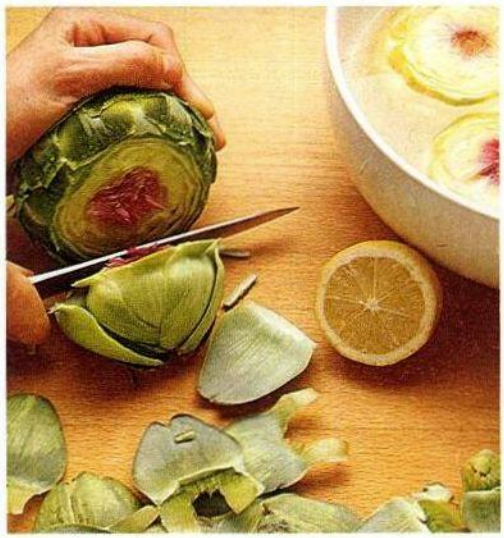
Если из артишока удалить его жилистую сердцевину, то его основание *(справа)* будет выглядеть как чашка. Так же удобны и красивы грибы, если у них удалить ножки *(справа внизу)*.

Легче всего сначала удалить у нижней части артишока внешние листья, затем, подержав его в кипятке, удалить сердцевину. (Чтобы сохранить естественный цвет, используйте стальной нож и сбрызните его лимонным соком.) Горячая вода сделает артишок мягким и облегчит дальнейшее приготовление овоща. Быстро обжарьте артишоки, и вот они уже готовы, пора класть в них горячую начинку. В данном случае начинкой служит пюре из фасоли *(стр. 9)*. Так же хорошо подойдут и мозги, шпинат или пюре из бобов *(см. рецепт на стр. 118)*.

Немного труднее удалить сердцевину из сырого артишока; но если приложить усилия, то можно готовить в нем сырые овощи, и тогда блюдо приобретет дополнительный вкус *(см. рецепт на стр. 119)*. При таком способе вода, в которой будут тушиться фаршированные артишоки, не должна доходить до начинки, иначе та вымоется из своей формы. Закройте сковороду крышкой и время от времени добавляйте воду.

Поскольку грибы не так уж долго готовить, их можно фаршировать заранее приготовленной начинкой. Перед наполнением их смазывают сливочным или растительным маслом и подогревают в печи или духовке; если фаршировать их холодными, то при нагревании грибов начинка может стать несколько суховатой. Наиболее простой фарш — смесь измельченных грибов, лука и петрушки *(стр. 8)*, можно взять начинку и на основе сливочного масла. Посыпав их сверху сухарями, грибы снова ставят в печь или гриль до тех пор, пока они не приобретут румяный оттенок.

Артишоки, фаршированные пюре из фасоли



1 **Подравниваем листья.** Отломите стебель артишока. Отогните верхние листья так, чтобы они сломались. Удалите их и оставьте более мягкую нижнюю часть. Острым ножом порежьте артишок пополам или на две трети. Протрите порез половинкой лимона.

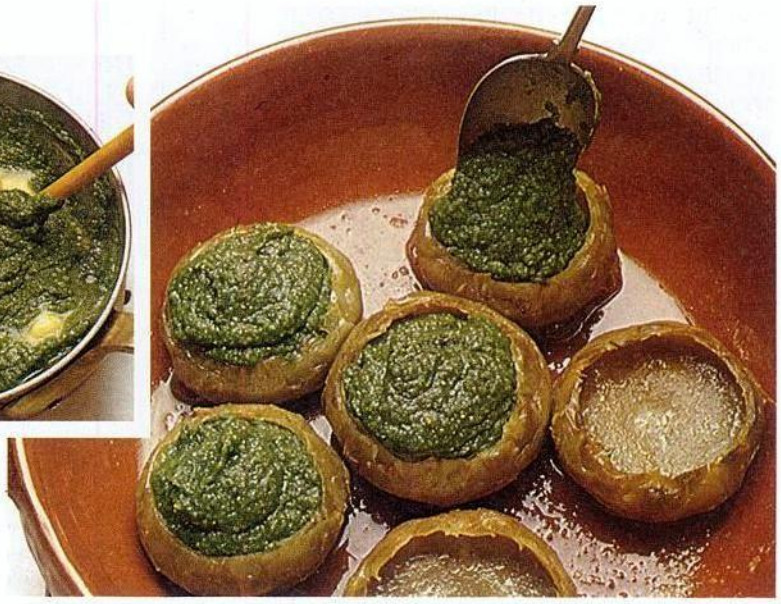
2 **Удаляем сердцевину.** Аккуратно подрежьте волокнистые основания листьев артишока. Поместите артишоки в слегка подкисленную воду, чтобы они не потемнели, пока вы готовите остальные ингредиенты. Варите их в подсоленной воде от 15 до 30 мин, пока они не станут мягкими. Высушите их на полотенце и удалите сердцевину ложкой.

Фаршированные и запеченные шляпки грибов

1 **Смазываем шляпки маслом.** Промойте достаточно крупные грибы и тщательно высушите. Удалите и отложите их ножки, а шляпки положите в глубокую чашку и полейте оливковым маслом. Двумя руками размешайте грибы, чтобы они как следует пропитались маслом. Распределите их равномерно на блюде для запекания, отверстием вверх.

2 **Наполняем шляпки начинкой.** Из ножек и лука сделайте начинку *(стр. 8)*. Внутрь каждого гриба положите немного сливочного масла и поставьте блюдо в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6») на 10 мин, пока грибы не начнут подрумяниваться. Выньте их и наполните начинкой.

3 **Поджариваем «чашечки».** Растопите сливочное масло в неглубокой сковороде и положите туда основания артишоков пустой стороной вверх. Внутрь каждого добавьте немного масла и готовьте их около 10 мин. Переверните их, чтобы они равномерно прожарились.



4 **Кладем в них начинку.** Сделайте пюре из фасоли и смешайте его с рисом *(стр. 9)*. Когда чашечки почти уже готовы, разогрейте пюре в отдельной сковороде на сильном огне, помешивая, чтобы оно не слиплось. Добавьте немного сливочного масла (но только сняв его с огня, иначе пюре станет слишком маслянистым). Наполните этим пюре чашечки артишоков и подавайте их на разогретых тарелках.♦

3 **Подаем грибы.** Покрошите черствый хлеб и обжарьте крошки в масле, чтобы они стали хрустящими. Посыпьте ими каждый гриб. Поместите блюдо в печь на 5 мин или в гриль на 2 мин, пока сухари не запекутся и не превратятся в румяную корочку.♦

Обработка слоеных овощей

Корни лука и фенхеля представляют собой слоистые образования. Если их тщательно отделить друг от друга, то каждый слой можно использовать в качестве формы для начинки. Из одного овоща можно приготовить 6—8 таких блюд.

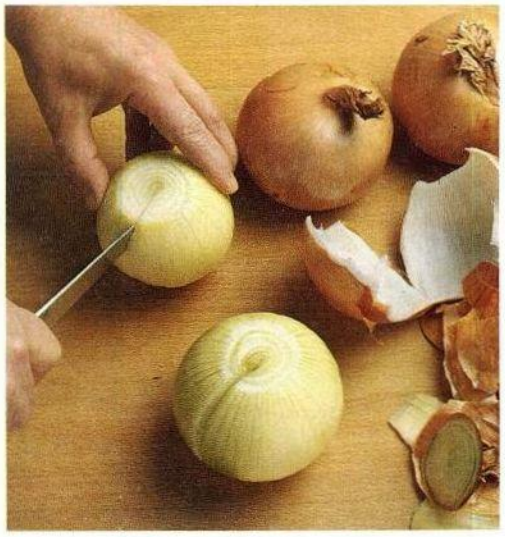
Перед отделением слоев луковицы *(справа)* слегка отваривают в кипятке. Сделайте надрез, как показано на иллюстрации, чтобы они готовились равномерно; кроме того, при нагревании этот разрез расширится и позволит с легкостью отделить слои друг от друга. Они станут мягкими, и в них легко можно будет завернуть начинку.

Луковицы фенхеля *(справа внизу)* с легкостью разделяются на слои и без температурной обработки. Отрежьте низ луковицы, снимите каждый слой поочередно, а затем слегка отварите их, чтобы они стали мягкими и легко заворачивались.

В данном примере для лука мы взяли начинку из творога, ветчины и петрушки *(см. рецепт на стр. 117)*, а для фенхеля — простую начинку из сливочного масла. Центральные слои слишком малы, поэтому мы их мелко покрошили и добавили в начинку.

Как фенхель, так и лук ставят в печь, где они и достигают необходимого состояния. Чтобы под прямым жаром они не высохли, луковицы смазывают сметаной, а фенхель томатным соусом; можно сделать и наоборот. Томатный соус сверху посыпают тертым сыром и получается румяная корочка. Сметана покроется такой корочкой и без добавки сыра.

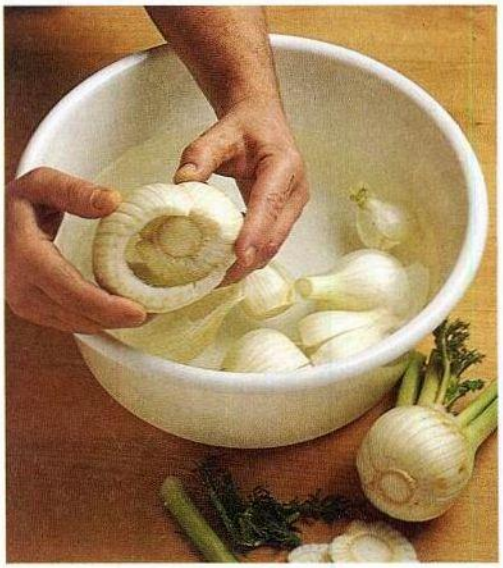
Лук, фаршированный сырной смесью



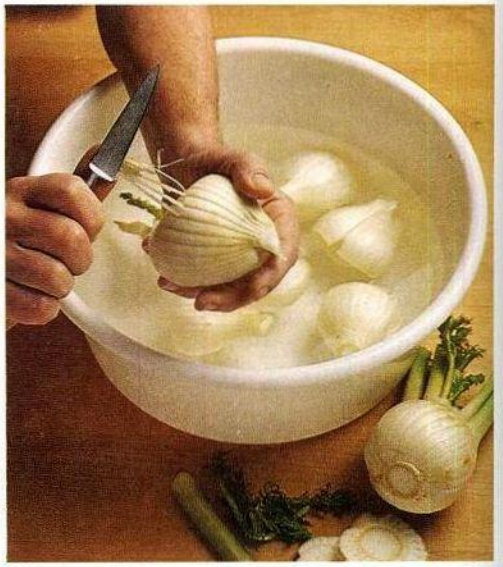
1 **Обработка лука.** С больших луковиц удалите верхушки и кожуру. Сделайте вертикальный надрез, как показано на иллюстрации. Затем поместите луковицы в глубокую кастрюлю с кипящей, слегка подсоленной водой.

2 **Варим лук.** Варите луковицы около 15 мин, пока они не станут полупрозрачными. Вертикальный разрез при этом расширится. Перенесите их в чашку с холодной водой, чтобы они быстро остыли.

Фаршированный фенхель



1 **Отделяем стебли фенхеля.** Удалите листья и стебли фенхеля. У основания луковицы сделайте надрез, чтобы отделить самые глубокие стебли изнутри. Прополощите луковицы в холодной воде. Сердцевину фенхеля отложите для начинки.



2 **Удаляем волокна.** У двух-трех самых крупных слоев луковицы фенхеля имеются волокнистые образования. Удалите их, используя небольшой нож, как показано на иллюстрации.

3 **Фаршируем лук.** Приготовьте начинку — в данном случае смесь из свежего сыра рикотта, кубиков ветчины, петрушки, яиц и приправ. Пальцами отделите слои лука друг от друга. Маленькие центральные слои порежьте и добавьте в начинку. Держа слой лука на ладони, кладите в него ложку начинки и заворачивайте. Обильно смажьте сливочным маслом блюдо для запекания. Положите в него фаршированный лук ровным слоем так, чтобы начинка не разворачивалась.

4 **Подаем на стол.** Смажьте лук сливками и поместите блюдо в печь, нагретую до температуры 180° С (отметка «4»). Запекайте лук около 45 мин, так, чтобы он стал очень мягким. Добавьте еще немного сливок, если они испарятся прежде этого срока.♦

3 **Фаршируем фенхель.** Варите луковицы фенхеля в соленой воде 5—10 мин до тех пор, пока они немного не смягчатся. Затем выньте их из кастрюли и тщательно вытрите полотенцем. Приготовьте начинку — в данном случае свежий хлеб и масло, смешанные с яйцами и зеленью, чесноком и сердцевиной фенхеля. Потом внутрь каждого слоя положите ложку начинки и заверните. Смажьте сливочным маслом дно и края большого блюда и уложите в него фаршированный фенхель плотно друг к другу.

4 **Подаем на стол.** Сверху смажьте содержимое блюда томатным соусом *(стр. 14)* и посыпьте небольшим количеством тертого сыра — пармезаном, чеддером, грийером — или сухарями, смешанными со сливочным маслом. Запекайте при температуре 190° С (отметка «5») около 50 мин, пока соус не испарится и поверхность запеканки не приобретет румяный оттенок.♦

Удаление мякоти

Многие овощи не имеют внутри полости, поэтому для их начинки нужно удалить внутренности. Берем, например, кабачки и внутри них яблокорезкой делаем цилиндрические отверстия, которые наполняем фаршем из мешка или кулинарного шприца. Баклажаны разрезаем пополам *(внизу)*, удаляем мякоть — получаются своеобразные «лодочки», которые и наполняем фаршем. Круглые овощи (свеклу, например), вычищаем изнутри ложечкой *(см. рецепт на стр. 125)*.

Поскольку яблокорезка лучше всего действует в твердом материале, кабачки следует вырезать сырыми, и только потом их запекать вместе с содержимым. В данном примере использовалась начинка из хлеба, сырого мяса и внутренностей самих кабачков *(см. рецепт на стр. 123)*.

Мякоть баклажанов легче удалить, если предварительно потушить их немного на сливочном масле. Начинка должна быть тоже приготовленной заранее. Здесь мы использовали смесь вареных мозгов, помидоров и мякоти баклажанов *(см. рецепт на стр. 120)*. Сверху все это заливается взбитым яйцом и получается красивая золотистая корочка.

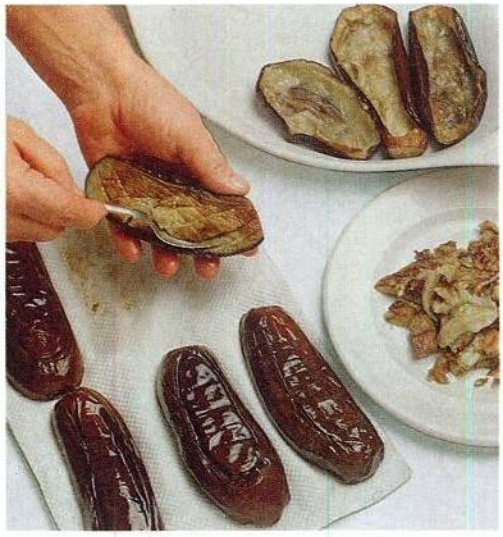
Кабачки, фаршированные мясом

1 **Удаляем мякоть.** Отберите достаточно большие и прямые кабачки; нарежьте их цилиндрами по 5 см длиной. Яблокорезкой удалите мякоть из каждого цилиндра, порежьте ее мелко, обжарьте в небольшом количестве сливочного масла и отложите для начинки.

2 **Фаршируем кабачки.** Приготовьте начинку — в данном случае хлебную мякоть *(стр. 7)*, смешанную с порезанной говядиной *(стр. 9)*, яйцами, чесноком и поджаренной мякотью кабачков. Поместите ее в кулинарный мешок с широкой насадкой и выдавите в каждый цилиндр. Остатки начинки распределите по дну блюда, в котором будут запекаться кабачки.

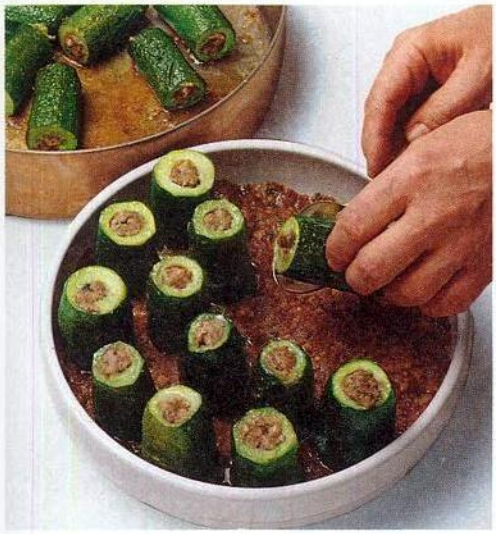
Баклажаны, фаршированные мозгами

1 **Поджариваем баклажаны.** Удалите у баклажанов стебли и порежьте их вдоль на половинки. Ножом нанесите на мягкую поверхность каждой половинки крестообразный узор. В глубокую сковороду налейте растительное масло (слоем около 5 мм), разогрейте его и положите баклажаны разрезом вниз. Обжаривайте их около 20 мин на умеренном огне, перевернув через 15 мин.



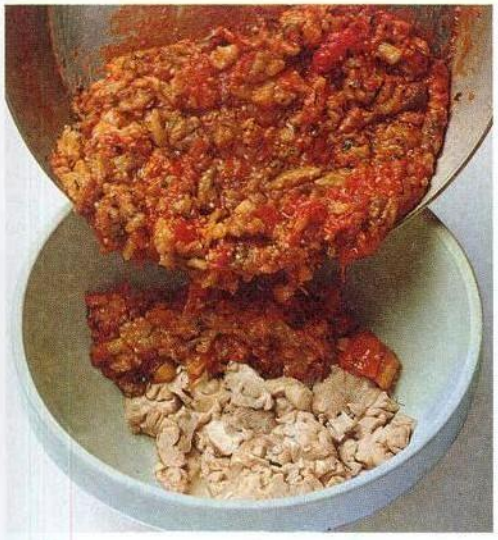
2 **Удаляем мякоть.** Поместите баклажаны на бумажное полотенце и высушите их. Когда они остынут, возьмите ложку и удалите мякоть, следя за тем, чтобы не повредить кожицы. Мякоть мелко порежьте, а формы из кожицы разложите на тарелке.

3 **Готовим фарш.** Разогрейте в сковороде немного растительного масла. Добавьте помидоры, предварительно удалив кожуру и семена, 1—2 целых дольки чеснока, петрушку, соль, перец и порезанную мякоть баклажанов. Размешайте смесь и готовьте ее на сильном огне от 10 до 15 мин, пока она не превратится в однородную массу.



3 **Предварительная обработка кабачков.** Разогрейте немного растительного масла в сковороде и положите в него кабачки боком. Закройте сковороду крышкой и поставьте на средний огонь. Поджаривайте их около 20 мин, время от времени поворачивая. Затем перенесите их на блюдо.

4 **Запекаем и подаем на стол.** Полейте кабачки маслом, оставшимся в сковороде. Поместите блюдо, не закрывая его крышкой, в печь, нагретую до температуры 180° С (отметка «4»), и запекайте на протяжении 20—30 мин, пока начинка не потемнеет. Подавайте кабачки сразу же, вместе с начинкой.♦



4 **Готовим начинку.** Очистите мозги от пленки и отварите *(стр. 33)*, а затем остудите. Порежьте их и уложите в глубокую посуду. Зубчики чеснока вытащите из томатно-баклажанного фарша и выложите его на порезанные мозги *(вверху)*, затем тщательно перемешайте все ингредиенты начинки.

5 **Укладываем начинку.** Берите начинку ложкой и укладывайте ее в заранее приготовленные формы. Поместите их в печь, нагретую до температуры 190° С (отметка «5»). Через 20 мин слегка взбейте яйца, посолите их, добавьте перец и полейте ими баклажаны. Поставьте блюдо обратно в печь.

6 **Подаем на стол.** Запекайте их еще около 10 мин, пока не свернутся яйца. Лопаточкой поднимайте каждый баклажан и укладывайте его на тарелку.♦

Улитки: как их собрать и приготовить самим

Улитки в собственных раковинах, подаваемые с чесночным маслом — идеальный образец горячих закусок, но чаще всего это блюдо встретишь в ресторанах, а не на домашнем столе. Естественно, не все хозяйки имеют возможность приобрести свежих улиток. Но если у вас есть сад, то можно собрать их самим — обыкновенные улитки распространены практически повсюду. Те улитки, которые подаются в ресторанах — римские или бургундские — имеют меньший ареал распространения. Съедобны же все улитки, только многие из них слишком малы и не годятся для приготовления.

Улиток собирают только с апреля или мая по октябрь. В остальное время они зимуют — они уменьшаются в объеме, а их раковины заклеены клейким веществом.

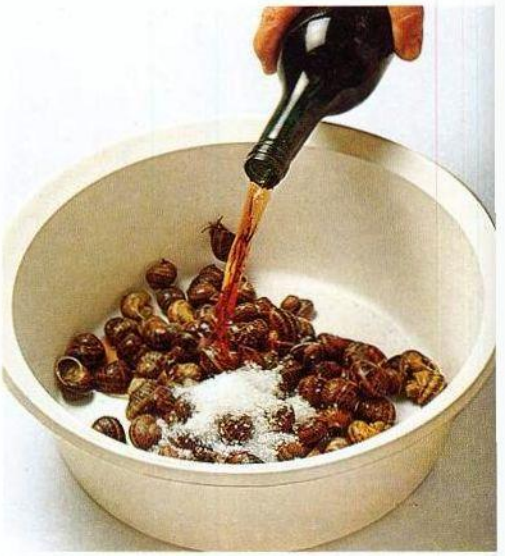
Улитки живут на многих растениях, некоторые из которых ядовиты для человека. Чтобы организм улиток очистился от вредных для вас веществ, следует некоторое время подержать их в тазике или ведерке. Хотя некоторые повара предпочитают не кормить улиток, им можно подкладывать свежие листья, чтобы они не голодали и не уменьшились в объеме.

Перед приготовлением улиток моют в уксусе с солью. Потом их помещают в бульон, где они мгновенно погибают, и варят до мягкости. После этого их отделяют от раковин. В некоторых рецептах говорится, что нужно удалить темный кишечник, однако он вполне съедобен.

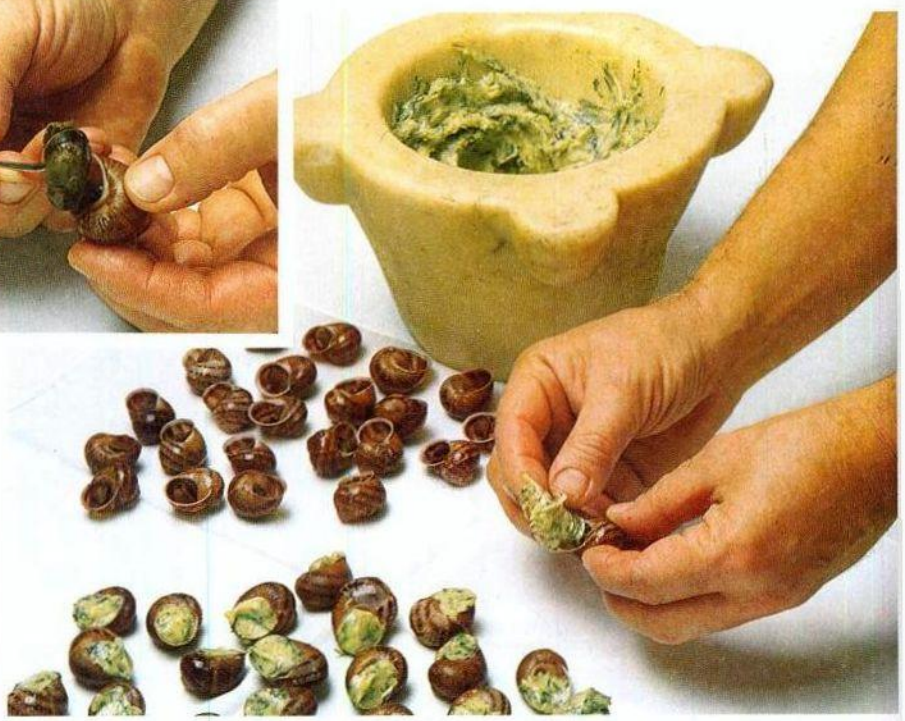
Улиток вновь помещают в раковины с небольшим количеством начинки. Если вы хотите, чтобы в отдельной порции помещалось больше улиток и начинки — используйте в качестве формы шляпки грибов *(см. следующую страницу)*. В данном примере поверх собственно мяса улиток мы положили смесь масла, чеснока, петрушки и других компонентов *(стр. 7 и рецепт на стр. 126)*. Затем слегка их подогрели.

Если улитки подаются в собственных раковинах, то их едят особой вилочкой, а если в грибах, то специальных инструментов не требуется.

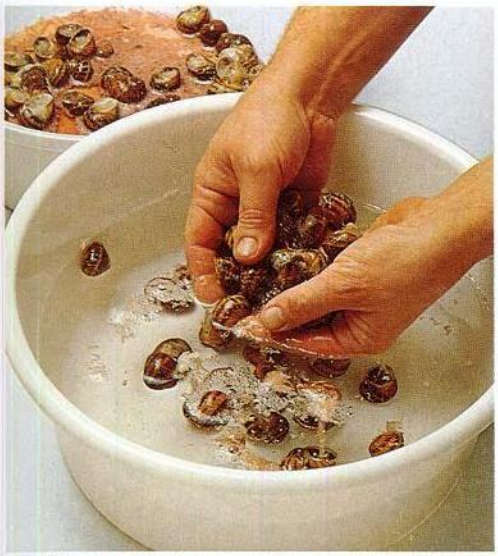
1 **Откармливаем улиток.** Поместите улиток в глубокое ведро и положите туда немного свежих, неядовитых листьев. Чтобы улитки не расползались, прикройте его ситом. Для того, чтобы пищеварительная система улиток очистилась, необходимо подождать 3—4 дня.



2 **Замачиваем в уксусе.** Переложите улиток в чистый таз. Посыпьте их крупной солью и полейте винным уксусом. Дайте им постоять около 5 мин, периодически помешивая. Такое замачивание необходимо для того, чтобы удалить с улиток слизь.

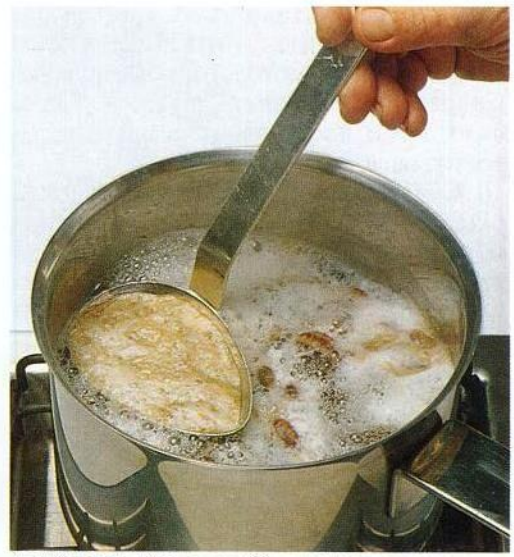


6 **Начиняем раковины.** Мякоть улиток лучше всего удалять большой иглой, накалывая ее и поворачивая. Потрясите раковины, чтобы удалить остатки жидкости, высушите и снова поместите в них улиток вместе с начинкой из масла.



3 Промываем в воде. Переложите улиток в другой таз с чистой водой и тщательно их промойте. Если у вас не слишком много улиток, то лучше всего прополоскать их по отдельности под водопроводным краном.

4 Заливаем кур-бульоном. Поместите улиток в ковш. Из мелко порезанных овощей, трав, воды и вина приготовьте кур-бульон *(стр. 30)*. Перелейте его в ковш, процедив через сито.



5 Варим. Доведите бульон до кипения, потом убавьте огонь и варите в течение 2 ч, удаляя образующуюся накипь. Когда улитки станут мягкими, снимите ковш с огня, дайте им остыть в бульоне, потом выньте их и просушите.

7 Подаем на стол. Положите улиток в специальный металлический поднос (чтобы они не переворачивались) и поместите в печь. В течение 5 мин готовьте их при температуре 200° С (отметка «6»), до тех пор, пока масло не закипит. Подавайте их со специальными щипчиками, чтобы удерживать раковины, вилкой для вынимания мякоти и хлебом, чтобы промакивать масло.♦

Улитки в грибных шляпках

Снимите шляпки с грибов среднего размера и смажьте их растительным маслом *(стр. 46)*. Поставьте их в гриль на несколько минут, пока края не станут сворачиваться. Потом положите в каждую шляпку 4—5 улиток и смажьте их сверху начинкой из масла. Поместите шляпку на огнеупорное блюдо и поставьте его в печь, разогретую до температуры 200° С на несколько минут, пока масло не станет закипать.

Морские моллюски и устрицы в собственных раковинах

Раковины двустворчатых моллюсков могут служить миниатюрными блюдцами, на которых их и подают. Сверху кладут фарш, который их увлажняет и дает им возможность готовиться в жаркой печи.

Обычно створки морских моллюсков и мидии открывают посредством горячего пара *(стр. 31)* — при этом они еще и варятся; после раскрытия и добавления фарша их следует просто слегка подогреть. Устрицы же открывают сырыми, потому что длительное нагревание может сделать их слишком жесткими. Створки держатся очень прочно, но их все-таки можно открыть, воткнув крепкий нож в щель со стороны мускулов *(справа внизу)*. Устрицы с начинкой подогревают не дольше, чем мидии.

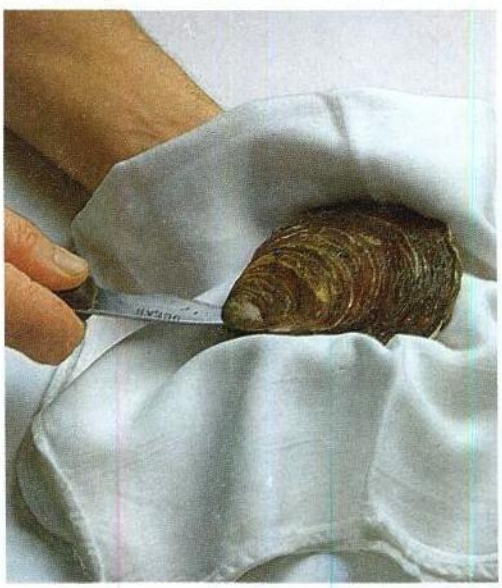
Для всех двустворчатых лучше всего брать достаточно влажную и маслянистую начинку, чтобы само их мясо не высыхало при нагревании. В данном примере моллюски покрыты маслом с чесноком и петрушкой, можно взять начинку из масла, приготовление которой описано *на стр. 7.* Устрицы покрыты смесью хлеба, масла и шпината *(см. рецепт на стр. 128)*.

Поскольку створки снизу неровные, они не будут удерживаться на блюде или противне в горизонтальном положении. Небольшой слой соли делает их устойчивыми и придает блюду дополнительный эстетический эффект.

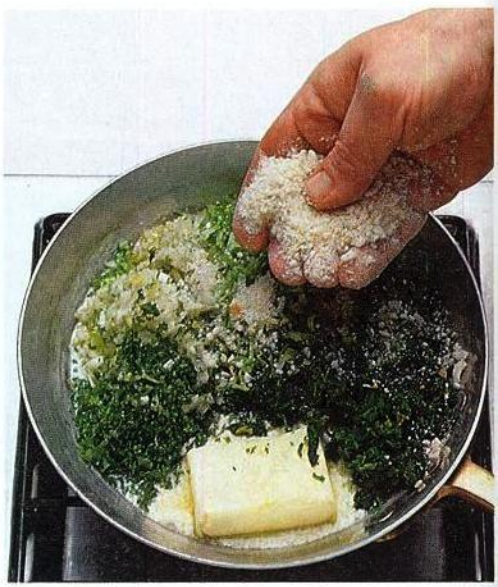
Моллюски с ароматизированным маслом

1 **Открываем створки.** Моллюсков готовят точно так же, как и мидии *(стр. 31)*. Уложите их в большую сковороду вместе с зеленью, ароматическими овощами и полейте вином. Поставьте сковороду на огонь. Через некоторое время створки откроются, тогда снимите сковороду с огня и дайте моллюскам остыть в собственном соку. Затем открывайте моллюсков, оставляя их в одной створке, а вторую выбрасывая.

Устрицы с зеленью и овощами



1 **Открываем устрицы.** Возьмите устрицу в руки через полотенце, более широкой стороной наружу (как показано на фото). Воткните нож в отверстие и поверните, потом проведите им вдоль всей створки, чтобы перерезать мускул. Мясо устрицы отделите от нижней створки.



2 **Готовим начинку.** Положите сливочное масло в сковороду, добавьте порезанную петрушку, сельдерей, зеленый лук, обваренный и покрошенный шпинат, соль, перец. Подсыпьте немного сухарей или свежих крошек и перемешайте. Готовьте на умеренном огне 10—15 мин, время от времени помешивая.

2 **Смазываем моллюсков маслом.** Приготовьте начинку из масла *(стр. 7)*. Чайной ложкой берите начинку и выкладывайте ее поверх мякоти моллюска, выравнивая ее и разглаживая. Разложите раковины на огнеупорном блюде, а чтобы они не переворачивались, посыпьте его поверхность солью.

3 **Запекаем.** Если хотите, чтобы получилась румяная и хрустящая корочка, посыпьте моллюсков сверху сухарями. Поместите блюдо в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6») и запекайте 5—8 мин. Подавайте сразу же.♦

3 **Кладем начинку.** Посыпьте дно огнеупорного блюда солью. Поверх каждой устрицы положите начинку. Разровняйте ее так, чтобы получилась небольшая горка, и положите раковины на блюдо с солью.

4 **Готовим устрицы.** Поставьте блюдо в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6») на 5—10 мин, чтобы устрицы подогрелись. Если начинка не приобрела румяный оттенок, поставьте их в гриль на несколько секунд. Или готовьте устрицы в заранее разогретом гриле 3—5 мин. Подавайте горячими.♦

Блины с начинкой

Блины, будучи мягкими и достаточно крепкими, представляют собой идеальную оболочку для начинки. Они также довольно легки и могут служить превосходной закуской, подаваемой перед основным блюдом. Дополнительное преимущество блинов состоит в том, что их можно приготовить заранее, положить в целлофановый пакет и несколько дней хранить в холодильнике.

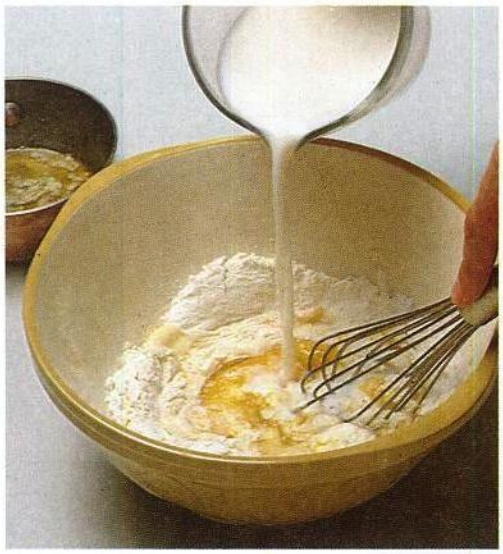
Блины, показанные на этих иллюстрациях, сделаны из опары (жидкого теста) с молоком, яйцом и сливочным маслом *(см. рецепт на стр. 164)*. Чтобы блины получились тонкими, тесто для них должно быть по консистенции похоже на сметану. Для вкуса можно добавить немного бренди и зелени.

Ингредиенты опары следует смешивать тщательно и осторожно. Если ее взбивать слишком интенсивно, то она станет эластичной и получатся неровные блины с дырочками. Выпекать блины можно сразу же после приготовления теста. Но если вам пришлось разминать комки, то следует дать опаре постоять, чтобы клейковина в ней растворилась.

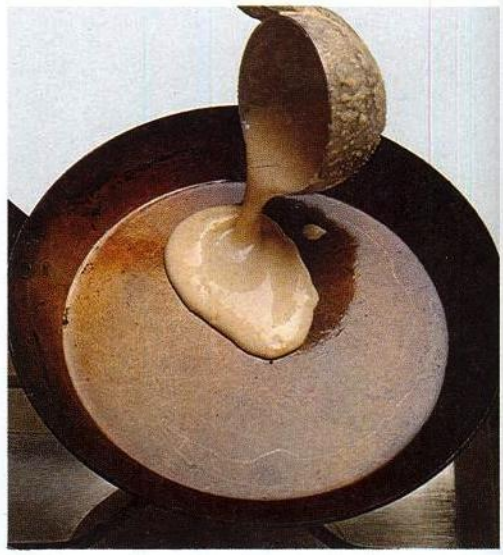
Для блинов лучше всего подходит чугунная или стальная толстая сковорода. У нее должна быть ровная поверхность и покатые края, чтобы блины было легче переворачивать. Сливочное масло не позволяет блинам приставать к сковороде, поэтому ее слегка смазывают только перед началом, когда она еще не очень нагрелась, иначе масло подгорит.

В готовые блины заворачивают все, что угодно — любую начинку, обладающую стойким вкусом. Ее можно приготовить специально, а можно использовать остатки от приготовления других блюд. В данном примере блины наполнены творогом со шпинатом, а на следующей странице в них завернули остатки от говяжьего бульона и измельченное мясо жареного цыпленка.

После того, как их фаршировали начинкой, блины нужно только слегка разогреть в печи. Чтобы они не стали сухими, смажьте их маслом, как показано на иллюстрации, или соусом. Для блинов с говяжьим мясом соус делают из бульона с томатным пюре, блины с курицей поливают белым соусом. В любом случае можно посыпать их тертым сыром для образования румяной корочки.



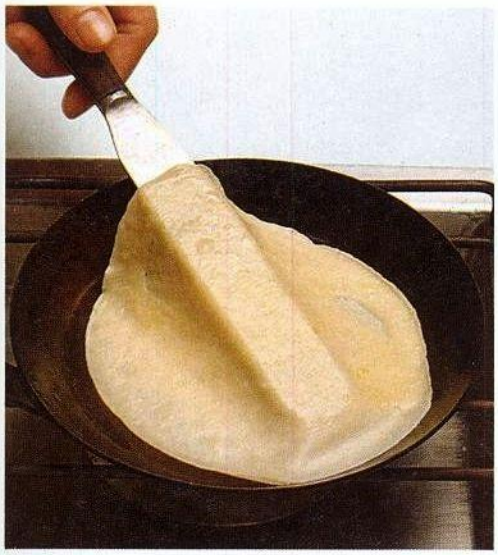
1 **Приготовление опары.** В глубокой миске размешайте муку и соль. В центре сделайте углубление и разбейте туда яйцо. Добавьте молоко, наливая его тонкой струйкой от центра к краям и взбивая с яйцом. Под конец добавьте немного топленого масла.



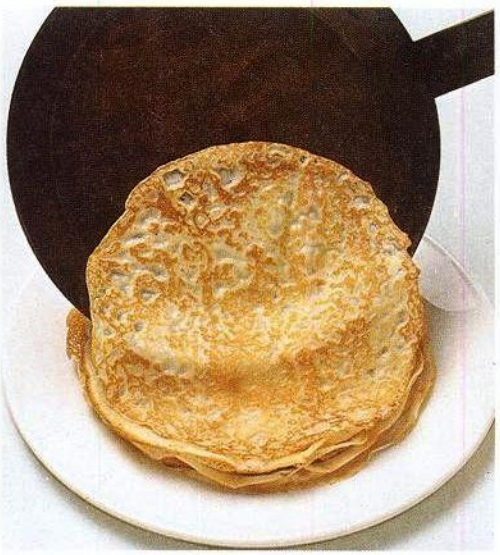
2 **Приготовление сковороды.** Поставьте сковороду на умеренный огонь и растопите в ней немного сливочного масла, затем протрите ее бумажным полотенцем. Дайте ей 2—3 мин погреться, а затем вылейте для пробы немного опары; при соприкосновении с горячей поверхностью тесто должно зашипеть. Потом, наливая тесто, распределяйте его равномерно по всей поверхности сковороды.

6 **Подогреваем блины.** Положите блины в блюдо, смазанное маслом. Полейте их растопленным сливочным маслом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), от 20 до 25 мин, пока они не приобретут румяный оттенок.

7 **Гарнир для блинов.** Тем временем приготовьте гарнир: разрежьте небольшие помидоры пополам, удалив семена, и потушите их в сливочном масле. Выньте блины из печи и разложите на каждом по горячему помидору.♦



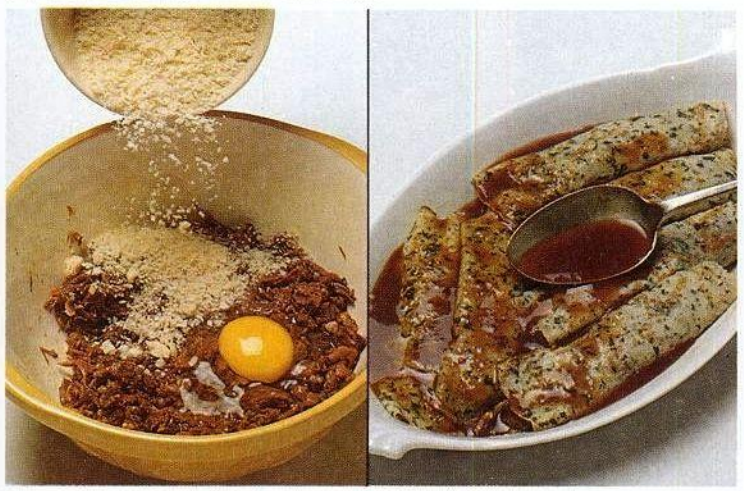
3 Переворачиваем блины. Приблизительно через 30 секунд поверхность блина должна приобрести матовый оттенок, а края подрумяниться. Поместите плоский нож под блин и быстрым движением переверните его. Вторая сторона готовится быстрее — около 20 секунд.



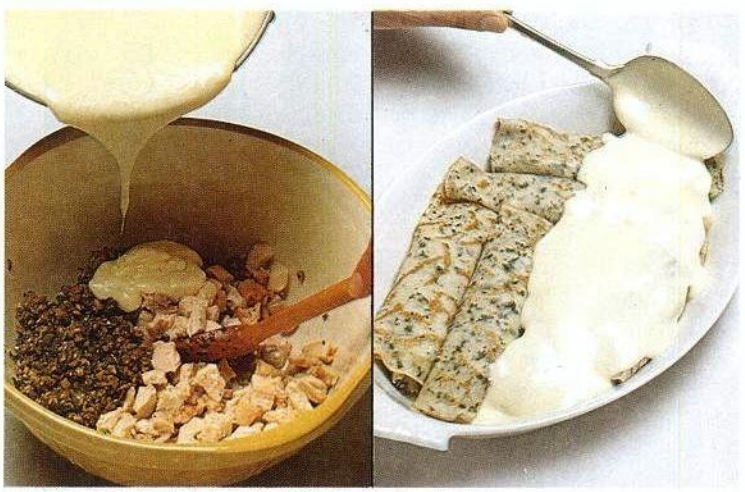
4 Выкладываем блины на блюдо. Блин можно переложить прямо со сковороды на блюдо или широкую тарелку. Прежде чем выпекать очередной блин, размешайте опару и несколько секунд дайте сковороде остыть. Блины останутся влажными, если их выкладывать стопкой — один на другой.

5 Кладем начинку. Берите блин румяной стороной вниз и кладите вдоль него начинку — в данном случае смесь рикотты, тертого пармезана, яиц и шпината, оставляя около 1 сантиметра по краям. Сверните блин трубочкой, оставив края открытыми.

Как использовать остатки



Блинчики с мясом. Остатки от мясного бульона разогрейте и процедите, сок отлейте в отдельную посуду. Смешайте мясо и овощи с яйцом и свежими хлебными крошками. Этой начинкой фаршируйте блины с зеленью *(см. рецепт на стр. 164)*. Положите их на блюдо, смазанное маслом. Сок смешайте с небольшим количеством томатного пюре *(стр. 14)*, полейте им блины и посыпьте их сверху тертым сыром. Подогревайте в печи до образования корочки.



Блинчики с курицей. Порезанное кубиками мясо цыпленка смешайте с грибной начинкой *(стр. 8)*. Приготовьте достаточно густой темный соус *(стр. 12)* и смешайте его с начинкой; соль и перец добавьте по вкусу. Этой начинкой фаршируйте блины и выкладывайте их на блюдо. Остатки соуса смешайте со сливками. Полейте блины получившейся смесью и посыпьте тертым пармезаном. Поместите их в печь и запекайте до образования корочки.

Домашние колбаски

Одним из самых изысканных блюд среди горячих закусок считаются колбасные оболочки, наполненные мягкой и нежной начинкой. Ее можно сделать мясной, как в данном примере, или рыбной, как показано *на стр. 60.* Измельченное куриное мясо, смешанное с луком, тушенном в бульоне, миндальным кремом, свиным жиром и яичными желтками *(см. рецепт на стр. 130).* Из-за своего белого цвета это блюдо называется по-французски boudins blanc, что буквально значит «белый пудинг».

Оболочка удерживает смесь и не дает ей распасться. В качестве естественных оболочек используют бычьи, свиные или бараньи кишки (различающиеся по размеру — в данном случае boudins blanc делаются из свиных); искусственные оболочки менее прочны и многие из них несъедобны.

В мясной лавке или на рынке вы сможете найти соленые кишки. Их нужно замочить в воде, чтобы удалить соль и прополоскать *(см. следующую страницу, вверху справа).*

Для наполнения оболочек вам потребуется кулинарный мешок. Начинка аккуратно вводится в оболочку — не следует слишком плотно ее набивать, иначе во время приготовления она может лопнуть. Потом колбаски протыкают и варят в воде или, как показано на иллюстрации, в смеси воды с молоком.

Boudins blanc обычно варят сразу, потом дают им остыть и окрепнуть. Непосредственно перед подачей на стол их поджаривают на медленном огне, чтобы их поверхность приобрела румяный оттенок.

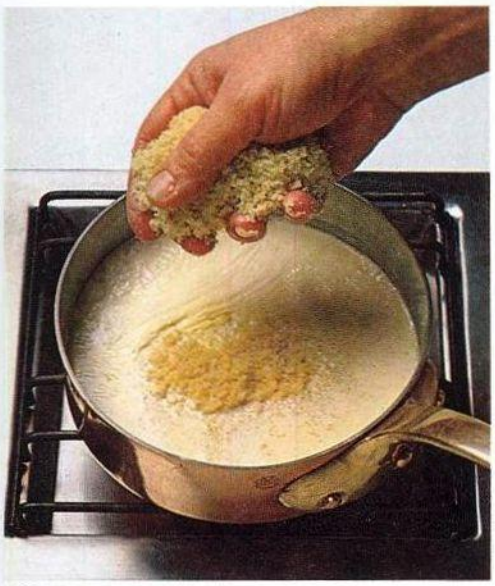
Поджаривание также смягчает оболочку и делает ее вполне съедобной. Но вы можете и снять ее после того, как колбаски остынут. В этом случае, чтобы они не распались, обваляйте их в сухарях и смажьте маслом перед тем, как жарить. Без оболочки колбаски станут ломкими, поэтому обращайтесь с ними осторожнее.

1 **Отвариваем лук.** В кастрюлю положите лук, порезанный на четвертинки, букет гарни и немного семян кориандра и гвоздики. Налейте говяжий бульон *(стр. 10)* так, чтобы слегка прикрыть лук. Доведите до кипения и варите на медленном огне 30—40 мин, пока луковицы не впитают весь бульон. Затем мелко их порежьте.

2 **Отвариваем хлеб в молоке.** Порежьте не слишком черствый хлеб, покрошите его в кастрюлю и залейте молоком. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и варите, помешивая, до образования однородной массы, 10—15 мин. Чтобы она не прилипла к кастрюле, под конец помешивайте ее почти непрерывно.

5 **Наполняем оболочки.** Возьмите метровую оболочку и с помощью кулинарного мешка заполняйте ее полученной смесью, оставив с краю около 7 см незаполненными. Тщательно распределяйте начинку вдоль всей оболочки.

6 **Делаем колбаски.** Для каждой колбаски достаточно 12—15 см, затем удалите начинку из следующих 7 см и отрежьте оболочку ножницами. Концы колбаски завяжите узлом.



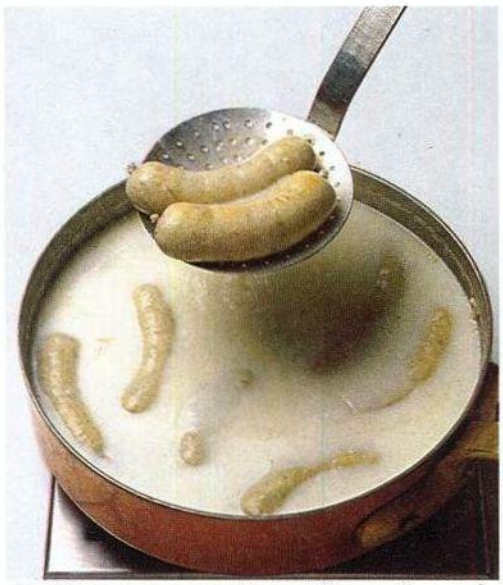
3 Смешиваем сливки с миндальными орехами. В кипящую воду опустите миндаль. Осушите его, заверните в полотенце и потрите, чтобы удалить кожуру. Размельчите его в ступке, добавьте немного воды, чтобы не отделилось масло орехов. Доведите до кипения густые сливки, снимите их с огня, добавьте миндаль и дайте постоять около 15 мин.

4 Готовим начинку. Порежьте мелко мясо жареного цыпленка и свиной жир. Смешайте их вместе с приготовленным луком, хлебной массой, яичными желтками, зеленью и солью. Через сито процедите миндальную смесь. Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

Промывание оболочек

Промывание водой. Замочите оболочки в теплой воде и на протяжении 2 ч иногда меняйте воду, добавляя немного лимонного сока или уксуса, чтобы удалить запах. Затем при помощи воронки промойте их водой из кувшина или привяжите один конец оболочки к крану и пустите через нее воду.

7 Прокалываем колбаски. Аккуратно подравняйте концы колбасок. Каждую проткните иглой вдоль, с интервалами 2,5 см, чтобы во время приготовления через них выделялся пар и оболочка не лопнула.



8 Отвариваем колбаски. Смешайте в кастрюле воду и молоко в пропорции 2 : 1, посолите. Положите в кастрюлю колбаски, поставьте ее на умеренный огонь и доведите до кипения; прикройте крышкой, убавьте огонь и варите около 40 мин, до тех пор, пока колбаски не станут упругими. Достаньте их дуршлагом и перенесите на поднос.

9 Поджариваем перед подачей. Готовые колбаски храните в холодильнике. Перед подачей смажьте их топленым маслом и поставьте в гриль, чтобы они слегка поджарились. Осторожно переворачивайте их вилкой.♦

Муслин: изысканная начинка

Изысканная и специфичная начинка получается из измельченной рыбы, птицы или дичи, смешанной с яичным желтком и сливками. Эту смесь, называемую муслин *(см. рецепт на стр. 163)*, можно варить в формах, а можно и просто опускать в кипящую воду. В данном случае рыбным муслином мы фаршировали колбасные оболочки, чтобы придать ему приятный вид. После приготовления колбаски режутся по диагонали на небольшие порции.

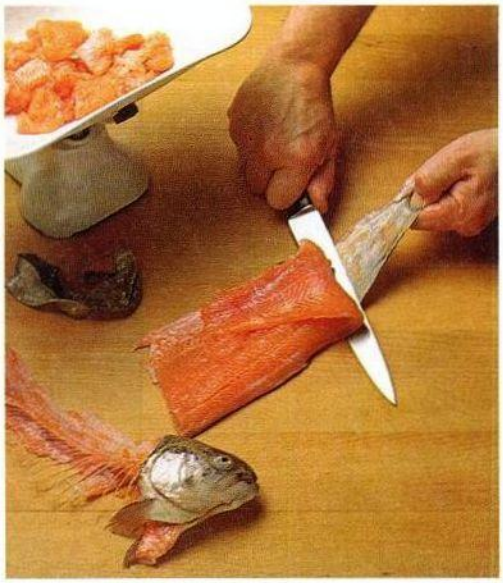
Для муслина подойдет любая нежирная рыба, такая, как щука, мерланг или хек. На иллюстрации изображено красное мясо форели, придающее блюду дополнительную мягкость. Следите за количеством белка — если его будет слишком много, то муслин станет чересчур плотным, если мало — то будет распадаться. Лучше всего придерживаться следующей пропорции: 250 г на один белок и 1/4 литра сливок.

Чтобы превратить мясо рыбы в пюре и смешать его с белком, используйте ступу и пестик или кухонный комбайн. Для удаления жил и мелких костей полученную смесь нужно протереть через сито.

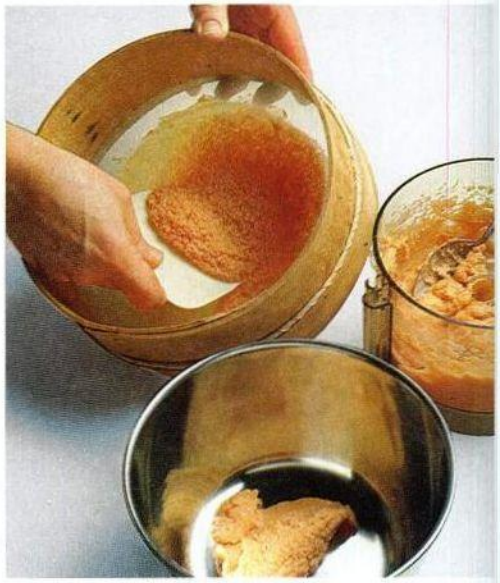
Пюре с трудом смешивается со сливками, особенно при комнатной температуре. Охладите его и добавляйте сливки до половины необходимого количества небольшими порциями, непрерывно помешивая. Сначала смесь будет густой, но со временем она станет более жидкой. Влейте в нее остаток сливок, предварительно их взбив.

На иллюстрации видно, что в муслин добавлены кусочки хвоста камбалы и креветок, а также семена сладкого перца и измельченные трюфели. Возможными вариантами являются сморчки, фисташки и гребешки. Если муслин готовится из курицы или дичи, то добавлять морские продукты не рекомендуется.

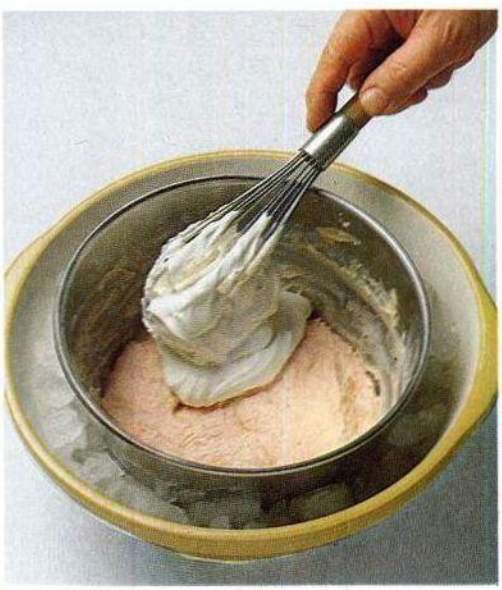
Оболочки из бычьих кишок готовятся точно так же, как и из свиных *(стр. 59)*, и колбаски набиваются точно так же. Потом их варят в воде и подают с соусом. Если их поджарить, как boudins blanc, то они станут более сухими.



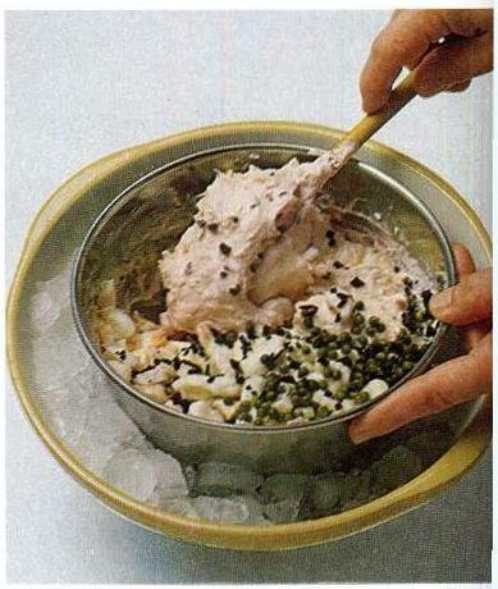
1 **Подготовка рыбы.** Отделите мясо рыбы от костей — в данном случае использовалась красная форель — или купите готовое филе. Удерживая филе за хвостовую часть одной рукой, другой отделите при помощи ножа кожу от мяса. Мелко порежьте на полоски и взвесьте для того, чтобы определить нужное количество белка и сливок.



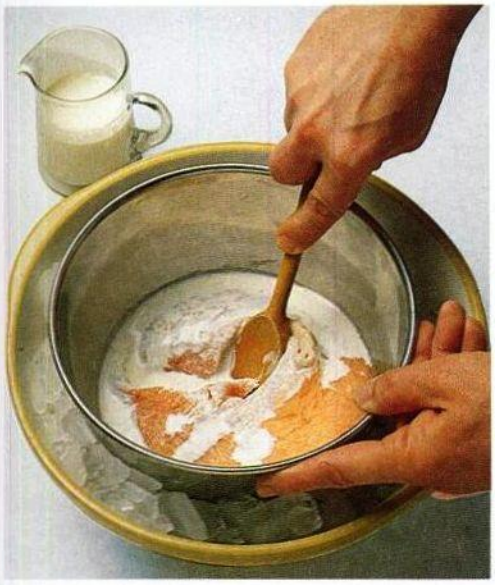
2 **Делаем рыбное пюре.** Положите рыбу в кухонный комбайн со стальными лезвиями и проверните ее вместе с солью, черным и красным перцем, мускатным орехом. Добавьте белки и еще раз проверните. Пропустите образовавшуюся массу через сито — по одной столовой ложке за раз. Переложите ее в металлическую миску.



4 **Добавляем оставшиеся сливки.** Закройте пюре крышкой и охладите его. Взбейте оставшиеся сливки и добавьте их в пюре, размешивая деревянной ложкой до тех пор, пока масса не станет однородной. Закройте ее целлофаном и поставьте в холодильник.



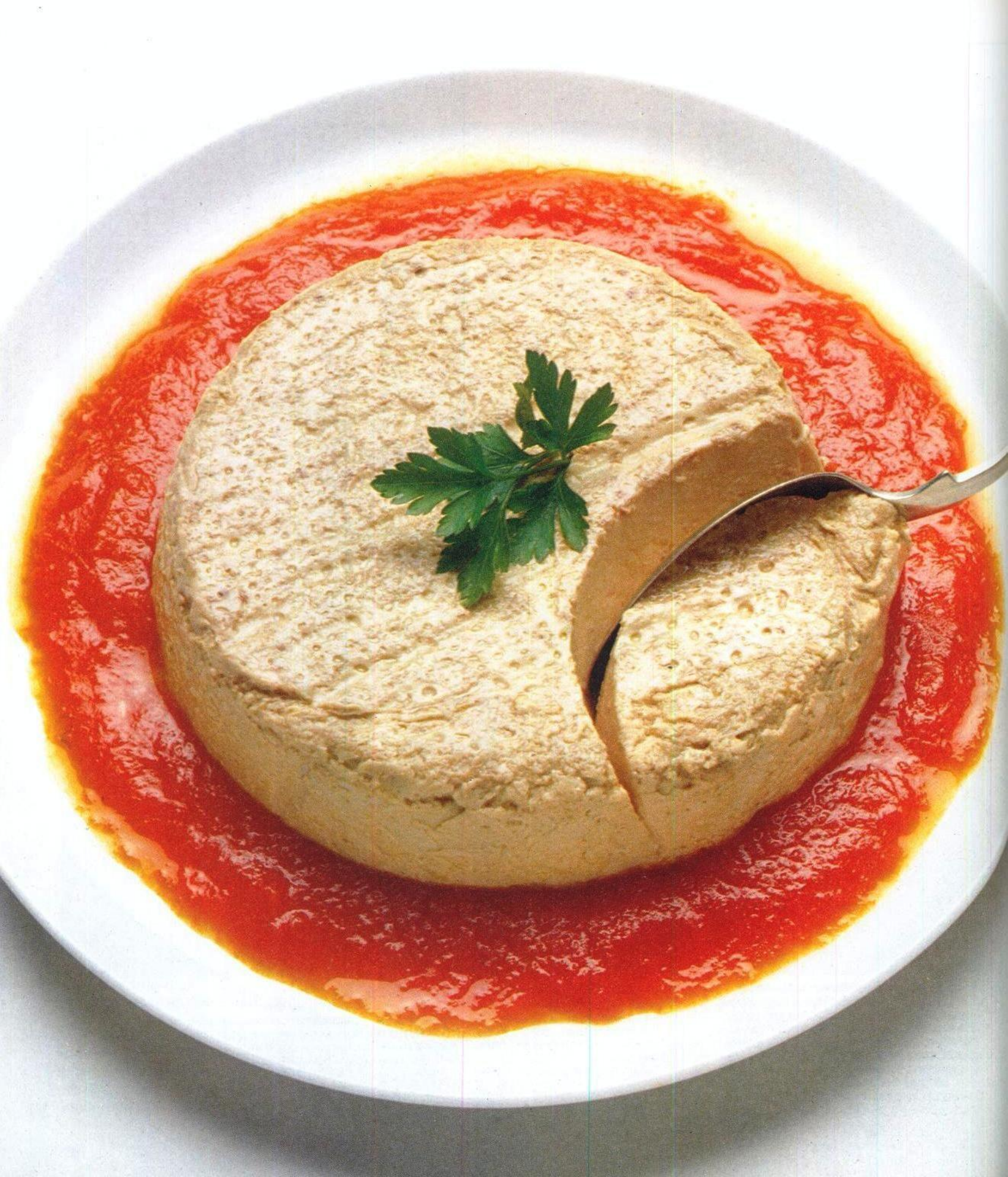
5 **Добавляем приправы.** Нарежьте кубиками филе камбалы *(стр. 31)* и поджарьте их на сливочном масле около 2 мин. Потушите креветки *(стр. 30)*, очистите их и порежьте на маленькие кусочки. Охладите камбалу и креветки и вместе с семенами зеленого перца и порезанными трюфелями добавьте их в пюре. Не вынимая миску из сосуда со льдом, хорошо размешайте содержимое.



3 **Взбиваем пюре со сливками.** Чтобы пюре не высохло, накройте его целлофаном. Поставьте миску в посуду со льдом и дайте ей постоять, по меньшей мере, 1 ч. Потом снимите пленку и добавляйте понемногу сливки, постоянно размешивая.

6 **Наполняем оболочки.** Наполните небольшим количеством муслина кондитерский мешок и оденьте на его отверстие оболочку, оставив около 7 см. Наполните ее до желаемой длины, оставив 7 см с другого конца. Завяжите концы узлом и аккуратно подрежьте их.

7 **Подаем на стол.** Проткните колбаски иглой и положите их в кастрюлю с холодной подсоленной водой. Прикройте ее слегка крышкой и медленно доведите до кипения. Удерживая слабый огонь, варите колбаски около 20 мин до тех пор, пока они не станут достаточно крепкими. Выньте их из кастрюли и порежьте по диагонали. Разложите кусочки по тарелкам и полейте соусом «бёрр бланк».♦



4

Сладкие кремы и суфле

Блюда с обильным содержанием яиц

Простой крем

Крем с овощами

«Киш»

Классическое суфле

Слоеное суфле

В тех или иных пропорциях многие горячие закуски включают в качестве составного элемента яйца — не только потому, что они по вкусу подходят почти ко всем продуктам, но и из-за их способности связывать воедино различные компоненты. Основными видами закусок, основанных на применении яиц, являются сладкие кремы и суфле.

Изысканно мягкий вкус крема из печени цыпленка достигается за счет яиц и молока, а также благодаря приготовлению общей смеси в водяной бане *(стр. 64)*. При таком умеренном температурном режиме яйца свертываются медленно, постепенно пропитывая все блюдо. Сладкий крем может содержать различные ингредиенты, примеры тому — овощной торт *на стр. 66*, где шпинат, щавель и лук-порей являются слоями, разделяющими крем. Пироги под названием quiches часто делаются из питательного крема, включающего сливки или сметану. Если компоненты сами по себе достаточно влажные и связующие — как тушеный в масле лук и сыр *(стр. 68)*, то в них нужно добавлять совсем немного яиц.

Суфле, вопреки установившемуся представлению, готовятся достаточно быстро и легко. Взбитые яичные белки делают блюдо пышным, придавая ему объем при нагревании в печи. Консистенция суфле определяется способом его приготовления. Вы можете нагревать его медленно, во влажной духовке, тогда оно станет упругим и достаточно крепким, чтобы не распадаться без формы *(стр. 72)*. Или быстро испечь его в жаркой печи, в этом случае оно станет более мягким, а его середина — почти влажной. Из-за этого запеченное суфле начнет распадаться, как только его коснется ложка, поэтому его имеет смысл удерживать в особых формах *(стр. 71)*.

И еще один способ — можно распределить его тонким слоем по противню. Получится достаточно плотное суфле, которое можно комбинировать с другими блюдами. *На стр. 74* показано, как такое суфле порезано на куски и как из них сделаны сандвичи с морскими продуктами и соусом; потом они подогреваются в печи. Вместо сандвичей можно распределить по всей поверхности начинку и скатать суфле в рулет *(см. рецепт на стр. 140)*.

Перед вами — нежный крем из толченой печени цыпленка и костного мозга, приготовленный на водяной бане. Контрастные томатный соус и зеленая петрушка служат прекрасным оформлением блюда.

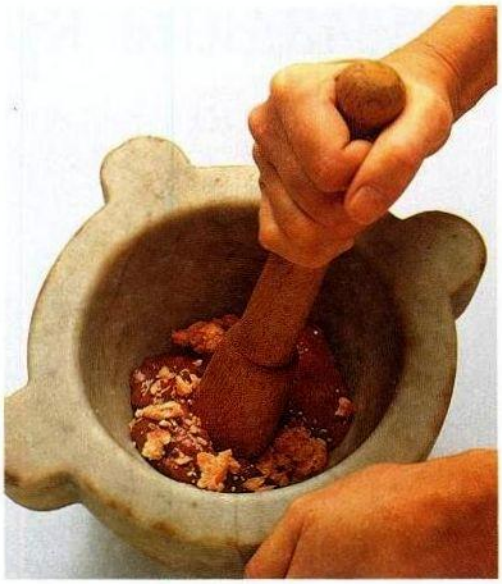
Простой однородный крем

Смешав в необходимых пропорциях яйца, молоко и вкусовые добавки и должным образом приготовив эту смесь, вы получите вкусный крем, достаточно крепкий, чтобы не распадаться без формы. В данном примере вкус ему придают пюре из куриной печени и костного мозга *(см. рецепт на стр. 138)*; с таким же успехом можно взять тертый сыр, овощное пюре и рыбу *(см. рецепт на стр. 134—140)*.

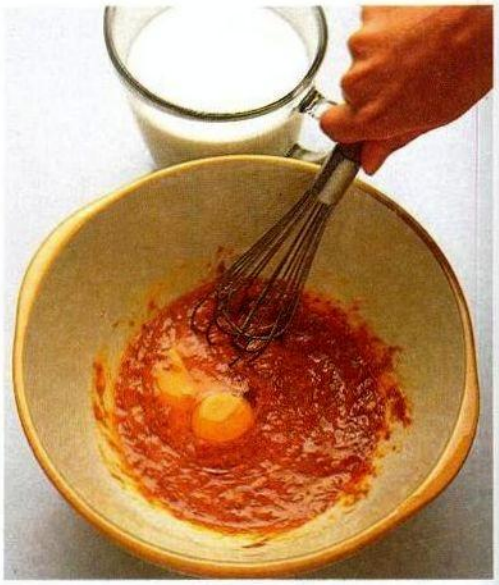
Как яичный белок, так и желток затвердевают при нагревании, только белок загустевает быстрее и лучше скрепляет крем. Следите за пропорциями белка: если его будет слишком мало, то крем распадется, если слишком много, то он получится излишне упругим. Желтка можно добавить и побольше, от этого только изменится вкус. Мы советуем вам такую пропорцию: два целых яйца или 2—3 желтка на каждые пол-литра молока.

Для получения равномерной структуры необходимо нагревать смесь при умеренной и постоянной температуре. Если в печи будет слишком жарко, то образуются пузыри и крем получится чересчур водянистым. Рекомендуется готовить крем на водной бане. Форма со смесью ставится на специальную подставку в сковороду или кастрюлю, куда заливается вода и либо помещается в печь, либо на умеренный огонь. Не давайте воде закипеть — уменьшите температуру или на минуту откройте дверцу печи.

Перед тем как вынимать готовое блюдо из формы, дайте ему остыть и отстояться 10—15 мин. Его легче будет вынуть, если форму предварительно смазать сливочным маслом или положить на ее дно пропитанную маслом бумагу *(справа внизу)*. При желании крем можно подавать с соусом, например, с томатным пюре *(стр. 14)*, как показано на иллюстрации.

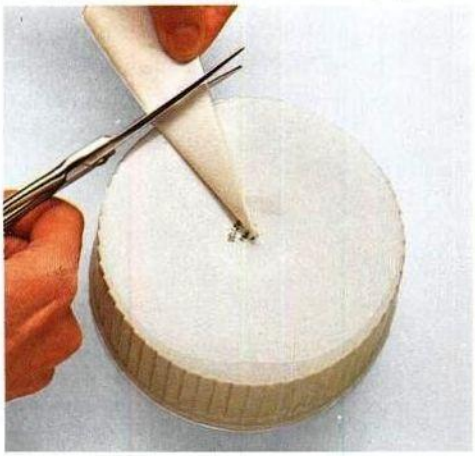


1 **Приготовление пасты из печени цыпленка.** Почистите печень цыпленка *(стр. 32)*. Небольшим ножом извлеките костный мозг из кости теленка: проведите лезвием вокруг, затем наколите и вытащите его. Протрите чесноком ступку изнутри, положите туда печень, костный мозг и истолките их до пастообразного состояния.

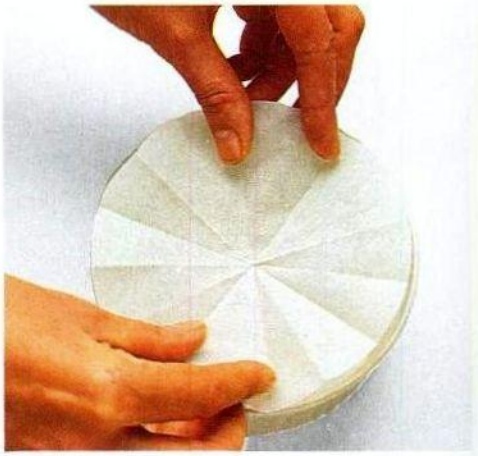


2 **Добавляем яйца и молоко.** Переложите истолченные печень и мозг в глубокую миску. Взбейте их с целыми яйцами и яичными желтками, добавив соль и перец. Долейте молоко и, если есть, жидкость, оставшуюся после обжаривания мяса. Еще раз хорошо взбейте все ингредиенты.

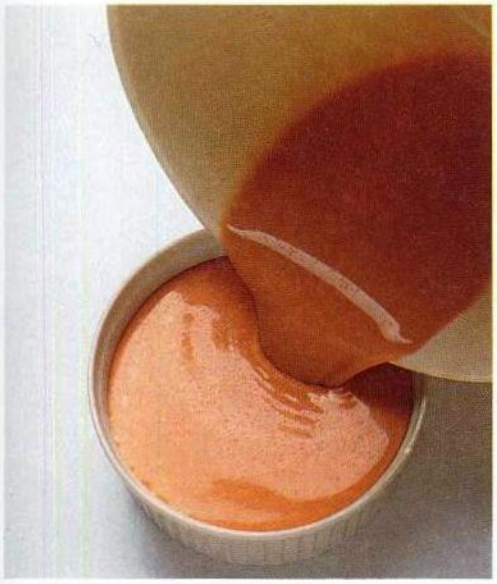
Аккуратное заполнение формы



1 **Складываем и разрезаем бумагу.** Сложите бумагу по диагонали, получив треугольник. Потом сложите его еще два раза пополам вдоль угла. Затем приложите угол к форме и отрежьте его по дуге, как показано на иллюстрации.



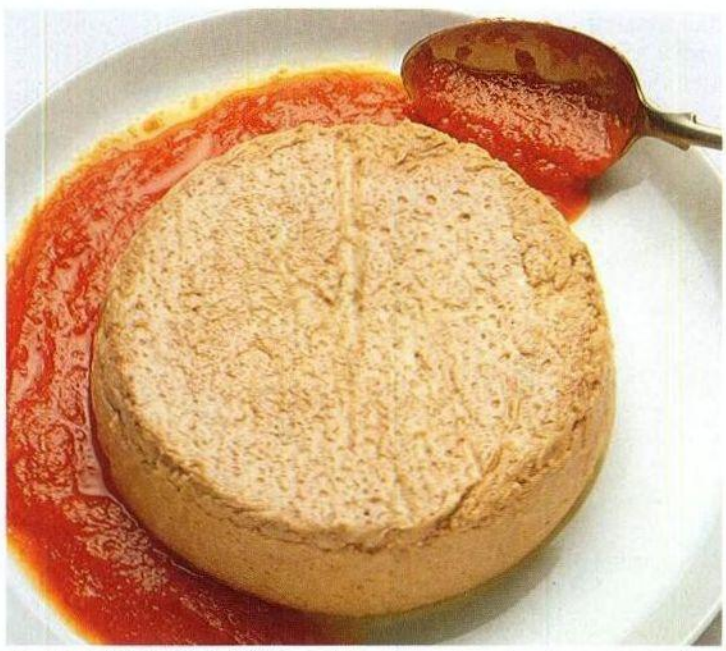
2 **Кладем ее в форму.** Слегка смажьте форму маслом. Разверните отрезанный уголок — у вас получилось нечто вроде круга. Поместите его на дно формы. Смажьте бумагу маслом, чтобы после приготовления легко отделить ее от крема.



3 **Наполняем форму.** Смажьте форму сливочным маслом, постелите на ее дно промасленную бумагу. Сначала пропустите массу через сито и только потом перелейте в форму. Не заполняйте ее до краев, поскольку во время приготовления крем увеличится в размерах.

4 **Водяная баня.** Поместите форму на решетку, поставленную на дно большой кастрюли. Налейте в кастрюлю воды — так, чтобы она покрывала 2/3 формы. Поставьте кастрюлю в печь, заранее нагретую до температуры 150—170° С (отметки «2» или «3») и продержите ее там около 1 $^{1}/_{4}$ ч.

5 **Вынимаем крем из формы.** Когда поверхность станет твердой на ощупь — крем готов. Выньте его из печи и дайте остыть около 10 мин. Потом прикройте его тарелкой и переверните. Поднимите форму.



6 **Подаем на стол.** Удалите бумагу с поверхности и подавайте. В данном случае крем окружен кольцом из томатного соуса *(стр. 14)*. При желании можно добавить ломтик лимона или веточку петрушки.♦

Многослойный пудинг с листьями

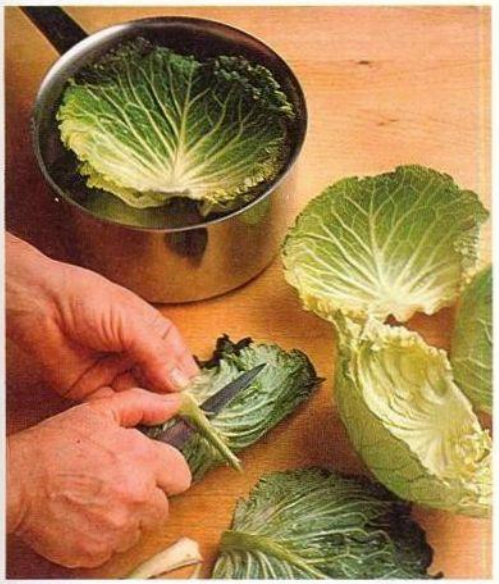
Из крема, в который добавлены различные листья (либо целиком, либо мелко покрошенные), получится вкусный и очаровательный пудинг. На иллюстрациях показано, как шпинат, лук-порей, щавель положены вместе с кремом в форму, выстланную капустными листьями *(см. рецепт на стр. 135)*, что придает свежий и приятный вкус блюду.

Чтобы капустные листья были мягче и легче сгибались, удалите крупные выступающие прожилки. Перед приготовлением все овощи достаточно обварить кипятком, только потом их нужно как следует высушить, чтобы пудинг не получился слишком водянистым. Промокните их кухонным полотенцем.

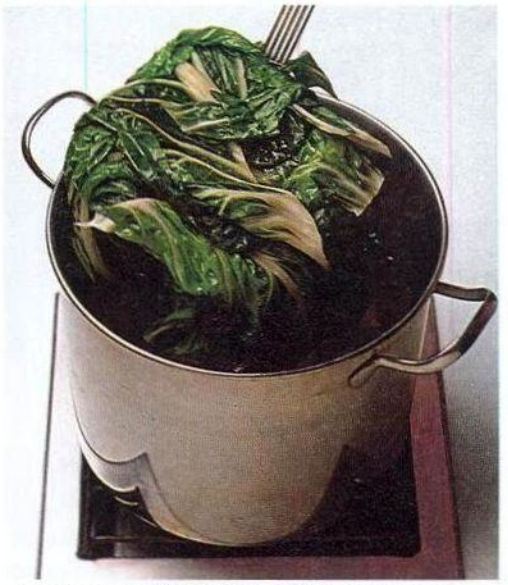
Если вы желаете насладиться более изысканным блюдом, потушите латук в сливочном масле, а остальные овощи слегка поджарьте. Они тогда лучше подсохнут и приобретут дополнительный вкус. В крем для дополнительного скрепления компонентов можно добавить яйцо, а вместо молока — густые сливки. Блюдо можно приправить соусом «оландез» *(см. рецепт на стр. 166)*, томатным соусом со сметаной *(стр. 15)* или «велуте» с яйцом и лимонным соком *(стр. 11 и рецепт на стр. 166)*.

1 **Нарезаем лук-порей.** Помойте и приготовьте овощи с зеленью: отделите листья шпината от стебля, тщательно порежьте щавель. Чтобы отделить стебли от черешка мангольда, сделайте V-образный надрез у основания каждого листа. Отрежьте корни латука. Чтобы очистить его от песка и грязи, в зеленой части сделайте два вертикальных надреза и прополощите в проточной воде. Порежьте его на кружочки.

5 **Выкладываем ингредиенты.** Выкладывайте листья капусты на блюде, так чтобы их края слегка выступали и покрывайте их равномерными слоями мангольда, шпината, щавеля и латука, поливая их смесью. Затем сверните края, положите сверху еще один капустный лист и закройте все это алюминиевой фольгой.



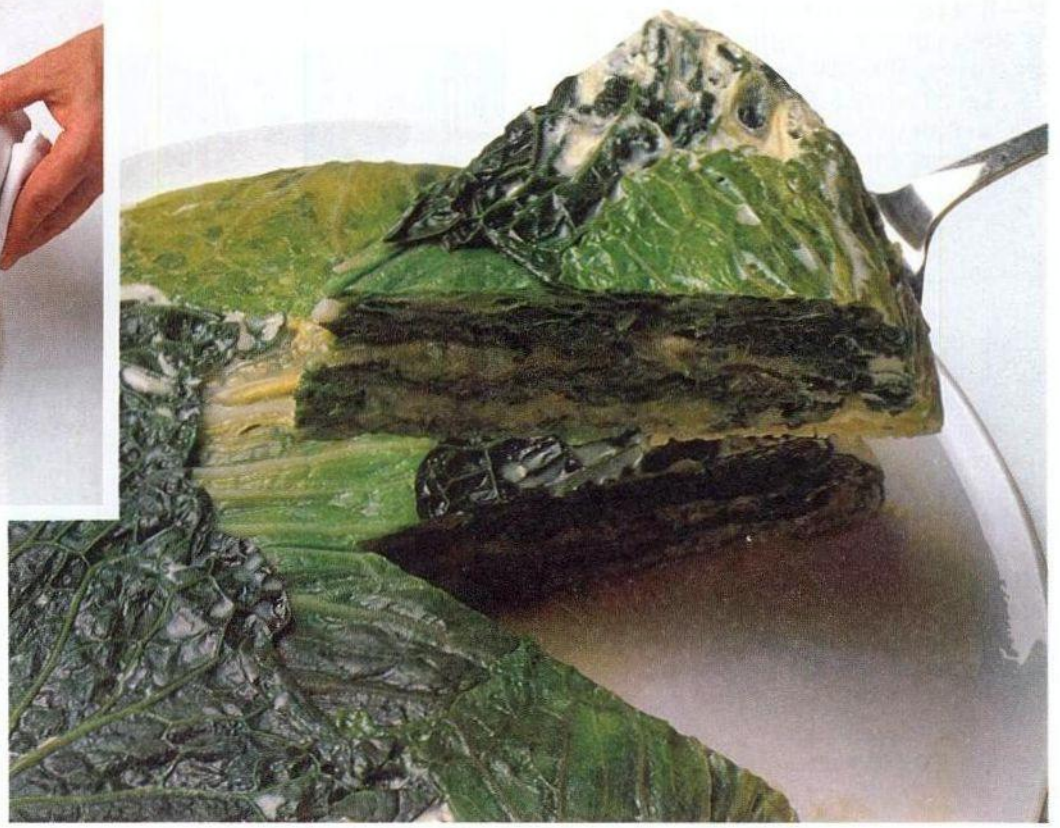
2 Подготовка листьев капусты. У основания каждого капустного листа ножом удалите выступающие жилы. Промойте листья и уложите их в кастрюлю. Налейте кипящую воду, так чтобы она слегка их прикрывала, добавьте соль и поставьте кастрюлю на сильный огонь. Варите листья около 4 мин, затем осушите их в дуршлаге и протрите бумажным полотенцем.



3 Отваривание зелени. Перенесите зелень в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавив туда для вкуса букет гарни (по желанию). Через 4 мин выньте и осушите. Латук варите отдельно, залив кипящей водой, до тех пор, пока он ее не впитает.

4 Готовим смесь для крема. В чашке смешайте молоко, яйца и яичные желтки с солью и перцем; добавьте петрушку, лук-скороду и эстрагон. Вилкой взбейте яйца и размешайте все ингредиенты до образования однородной смеси.

6 Подаем на стол. Готовьте пудинг в водяной бане *(стр. 65)* в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), около 1 ч с четвертью, пока масса достаточно не загустеет. Выньте из печи и дайте ему постоять около 15 мин. Удалите фольгу и переложите пудинг на блюдо. Порежьте его на куски.♦



Французский пирог «киш»

Когда-то «киш» (quiche) — блюдо из французской провинции Лотарингия — представляло собой лепешку с положенными на ней кусочками свинины и политое сметаной или кремом. Потом оно стало пирогом с основой из теста, с начинкой из крема и порезанной на кубики и обжаренной грудинкой *(см. рецепт на стр. 135)*. Сейчас же «киш» обозначает просто пирог, в начинке которого содержится значительное количество яиц.

В зависимости от влажности других ингредиентов, яйца добавляются либо сами по себе, либо в смеси со сметаной — обычно в такой пропорции: 1/4 литра сметаны или взбитых сливок на два целых яйца.

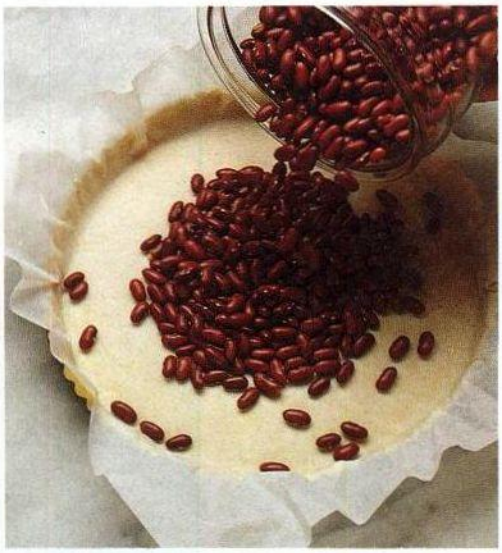
На иллюстрациях приведены два разных рецепта приготовления «киша». Наверху *(см. рецепт на стр. 134)* начинка для него представляет собой смесь тушеного лука и тертого сыра, с добавлением слегка взбитых яиц. Внизу слой тушеного лука покрывается дольками помидоров и сыра, и все это поливается смесью сметаны и яиц.

В качестве начинки можно взять и порезанные овощи, овощное пюре, рыбу, моллюсков, ветчину.

Тесто может быть любым — простым или слоеным, приготовленное на основе сливочного или оливкового масла *(стр. 18—25)*. В традиционном «киш лоррен» начинка кладется прямо на сырое тесто. Однако оно может пропитаться влажной начинкой и остаться немного сыроватым. В данном случае его предварительно пропекли — это называется «выпечка вслепую». При этом его протыкают вилкой.

Как и простой крем, «киш» получится только при осторожном нагревании. Но поскольку в нем используются такие разные ингредиенты, то меньше опасность того, что он выйдет водянистым и бесформенным. Обычно его пекут в умеренно жаркой печи от 20 до 30 мин — достаточно, чтобы поверхность приобрела золотистый цвет и яичная смесь успела свернуться.

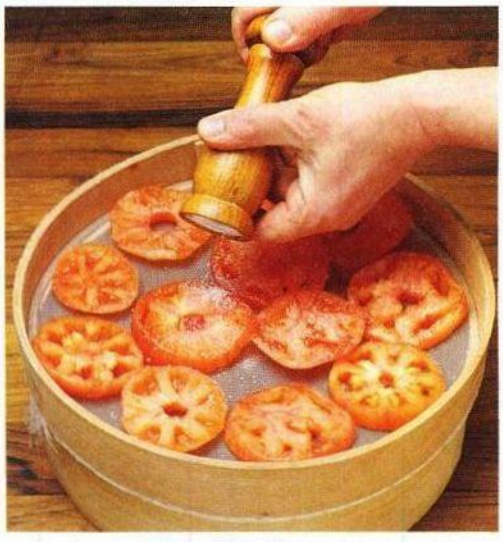
Начинка из лука, сыра и яиц



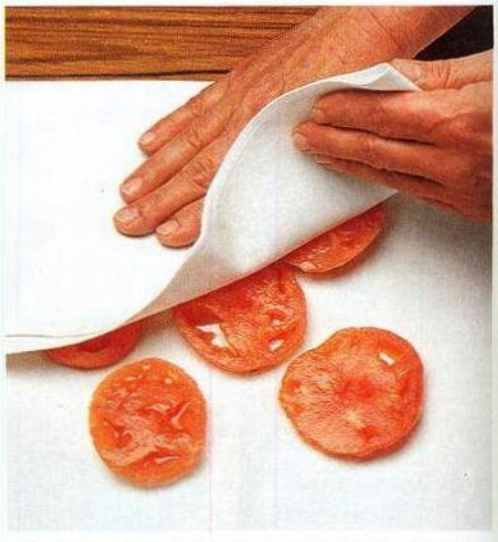
1 **Приготовление теста методом «выпечки вслепую».** Песочное тесто *(стр. 18)* положите тонким слоем в жестяную форму с удаляемым дном. Затем постелите поверх теста промасленную бумагу и выложите на нее сушеные бобы. Запекайте тесто при температуре 200° С (отметка «6») около 15 мин. Затем удалите бумагу с бобами и запекайте тесто еще около 5 мин. Его нужно вынуть перед тем, как оно станет румяным.

2 **Нарезаем лук.** Очистите лук, порежьте его на половинки и мелко искрошите на доске. Растопите масло в небольшой широкой кастрюле и высыпьте туда порезанный лук. Посолите и размешайте, пока он весь не покроется маслом. Прикройте кастрюлю крышкой и тушите лук 20—30 мин, время от времени размешивая.

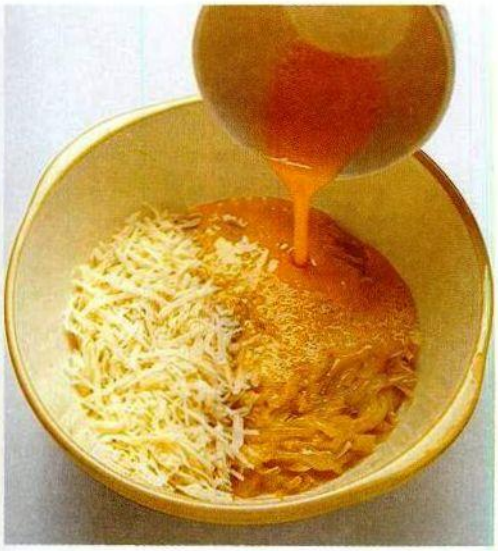
Пирог с помидорами



1 **Солим помидоры.** Кончиком ножа удалите твердую сердцевинку каждого помидора. Очистите кожуру и удалите семена. Порежьте помидоры на кружочки. Чтобы удалить влагу, посыпьте их солью и положите на сито, посоленной стороной вниз. Верхнюю часть тоже немного посолите. Сито поставьте на тарелку.

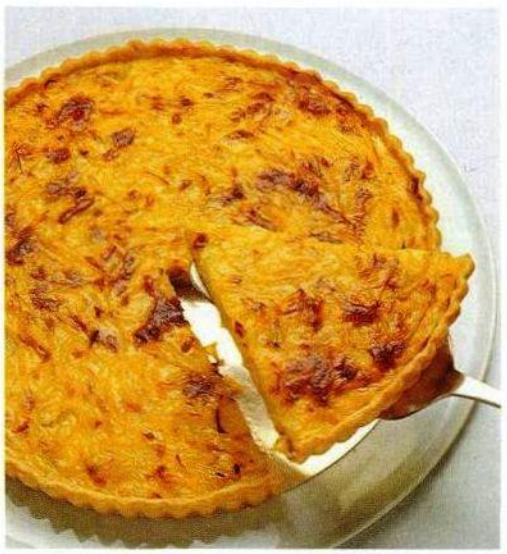


2 **Даем помидорам просохнуть.** Держите помидоры на сите около 30 мин. Затем перенесите их на полотенце и дайте им высохнуть.

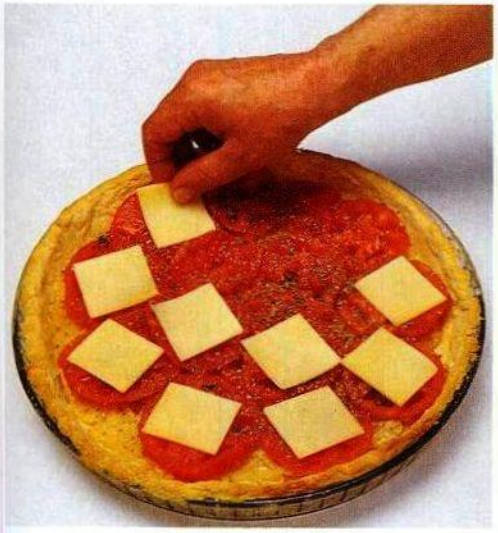


3 Добавляем яйца. Переложите тушеный лук в чашку и, чтобы яйца не свернулись, дайте ему остыть. Потрите на терке сыр грийер (или грийер с пармезаном) и смешайте его с луком. Слегка взбейте яйца и вылейте их в миску. Для размешивания пользуйтесь деревянной ложкой.

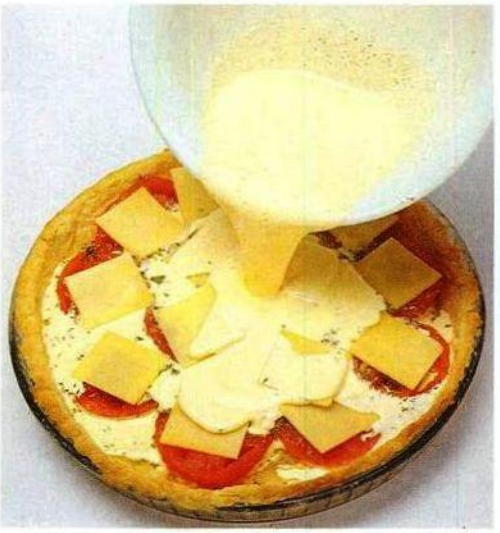
4 Наполняем основание пирога. Выложите смесь лука, яиц и сыра на круглое основание из теста. Перенесите жестяную форму на поднос и поставьте его в печь, нагретую до температуры 190° С (отметка «5»).



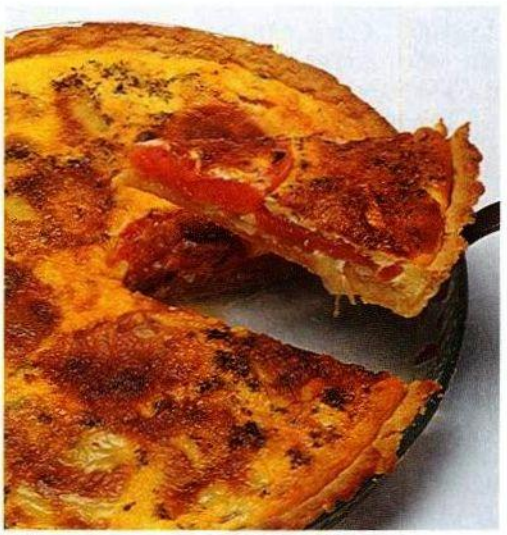
5 Подаем на стол. Приблизительно через 20 мин — когда поверхность пирога покроется золотистой корочкой — выньте поднос из печи. Аккуратно перенесите «киш» с жестяной формы на блюдо и порежьте на части.♦



3 Добавляем сыр. Приготовьте слоеное тесто *(стр. 20)* и выложите его на плоском блюде. Его нужно предварительно слегка пропечь *(см. стадию 1, наверху)*. Потушите мелко нарезанный лук *(см. стадию 2, наверху)*. Выложите лук поверх теста. Добавьте дольки помидоров, посыпьте орегано и сверху положите тоненькие ломтики сыра — в данном случае грийер.



4 Заливаем яичную смесь. В глубокой чашке смешайте сливки, яйца, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Хорошо взбейте все ингредиенты и осторожно вылейте смесь в пирог.



5 Запекаем и подаем. Положите «киш» на поднос и поместите его в печь, нагретую до температуры 190° С (отметка «5») на 30 мин. Когда поверхность приобретет румяно-коричневый цвет, а корочка по краям станет хрустящей, пирог готов.♦

Маленькие суфле

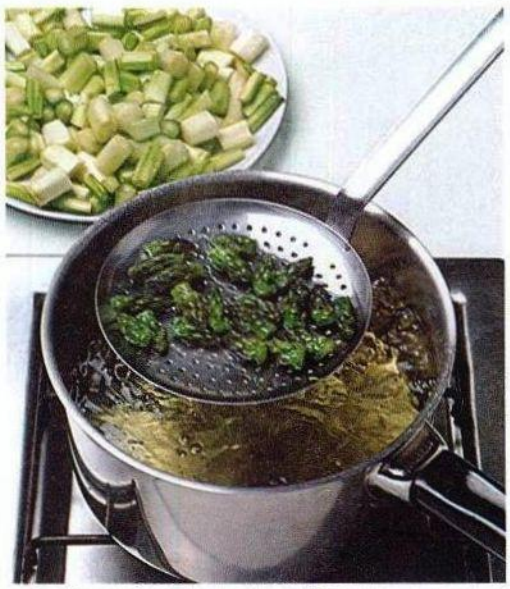
Быстрое выпекание в жаркой печи придает суфле куполообразную форму, под которой скрывается нежная и мягкая масса. Основой для него служит соусоподобная смесь, в которую добавляют яичные желтки и взбитые белки для объема. Во время нагревания образуется пар, который создает пузырьки, и суфле приобретает пышность.

Большинство основ для суфле делаются приблизительно из тех же ингредиентов, что и «велуте» или белые соусы *(стр. 11 и 12)*, но с большим количеством муки и масла. В полученную массу добавляют рыбное или куриное пюре, овощи, спаржу (как в данном примере) *(см. рецепт на стр. 140)*. Овощное пюре может само по себе служить в качестве основы, если только овощи не слишком крахмалистые, а то суфле выйдет чересчур хрупким. На 1/2 литра основы достаточно 4 яйца и еще один белок.

Взбивайте белки непосредственно перед приготовлением — иначе они осядут и станут водянистыми. Для взбивания лучше всего подходит медная посуда — взбитая смесь будет более устойчивой. Вообще посуда должна быть чистой: небольшое жирное пятно — и белки станут взбиваться значительно хуже.

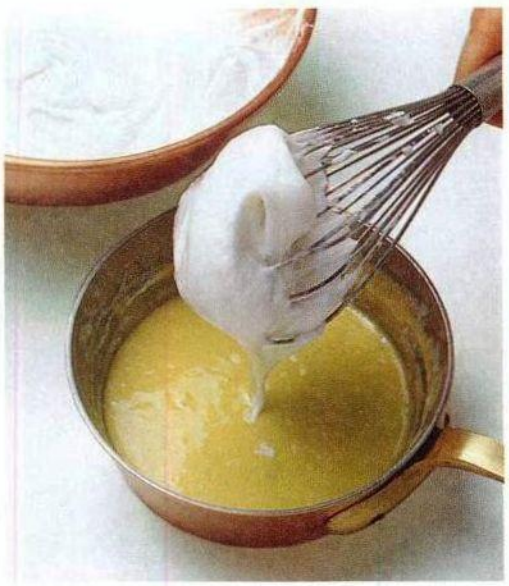
Потом эту взбитую массу следует как можно более осторожно, не разрушая структуры, смешать с основой для суфле. Иногда смешивают небольшое количество белков венчиком, а остальное добавляют руками.

Суфле, которые изображены на иллюстрации, испекались при высокой температуре в течение 15 мин. Время приготовления зависит от объема — при большем размере суфле будет готовиться дольше. Только при этом уменьшите температуру, иначе их поверхность подгорит.

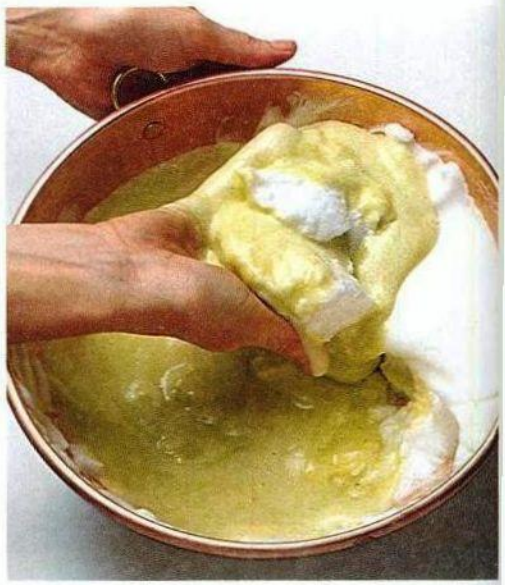


1 **Отвариваем спаржу.** Отрежьте верхушки спаржи. Стебли почистите и порежьте на кусочки по 1 см длиной. Вскипятите соленую воду на сильном огне. Добавьте в нее верхушки, варите их около 2 мин, затем выньте шумовкой и высушите. Стебли отваривайте около 8 мин.

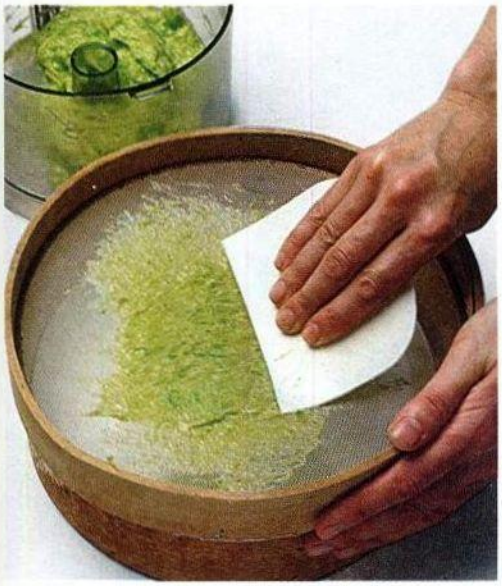
2 **Поджариваем стебли спаржи.** Растопите в сковороде сливочное масло. Выньте стебли спаржи из воды, слегка подсушите их и положите в сковороду. Поджаривайте их, размешивая, около 2—3 мин. Затем добавьте верхушки, размешайте и переложите спаржу в отдельное блюдо.



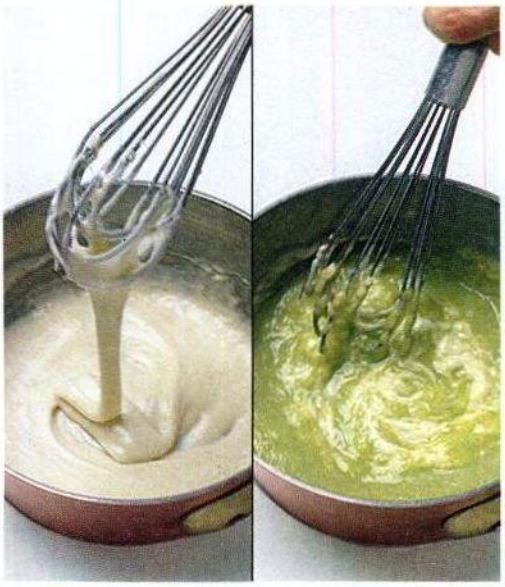
6 **Взбиваем белки.** Взбейте белки, но не до такой степени, чтобы они стали сухими. Если они удерживают форму на веничке, то как раз готовы к употреблению. Около трети белков перенесите в посуду с основой для суфле и размешайте.



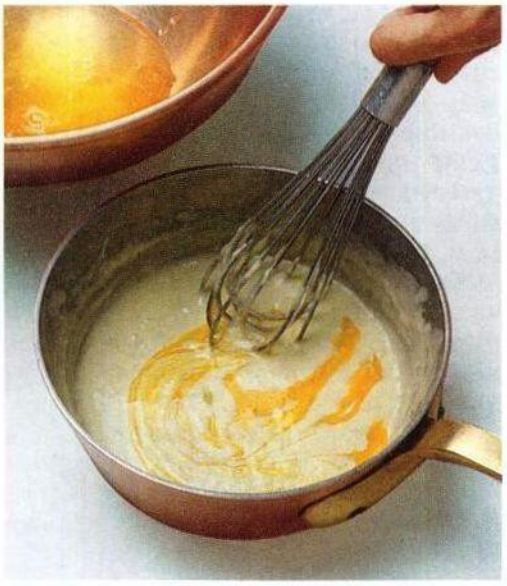
7 **Смешиваем белки с основой.** Остатки белков перенесите в посуду и размешайте их вручную. Не старайтесь добиться однородной массы — чем менее она однородна, тем больше суфле подымется во время выпекания.



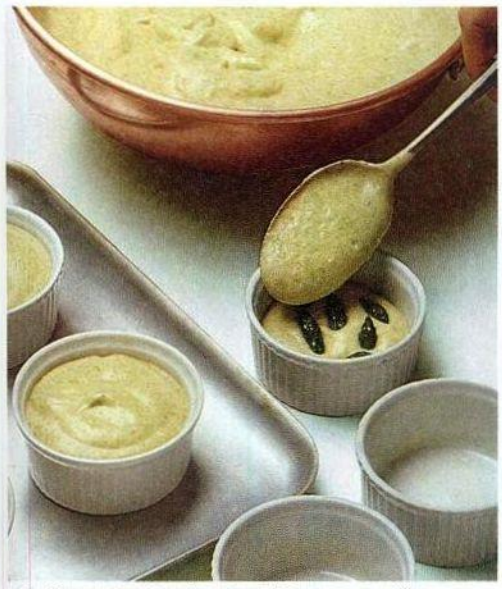
3 **Протираем спаржу через сито.** При помощи кухонного комбайна или электрического миксера сделайте пюре из спаржи. Накройте тарелку ситом. Чтобы удалить волокна, протрите получившееся пюре через сито.



4 **Основа для суфле.** Приготовьте густой белый соус *(см. рецепт на стр. 166)*. Когда он станет достаточно густым *(см. фото)*, снимите его с огня. Добавьте пюре из спаржи и размешайте его с соусом.



5 **Добавляем яичные желтки.** Отделите желтки. Белки положите в большую чашку, добавив еще немного отдельных белков. Желтки размешайте вместе с основой для суфле и взбейте ее венчиком. Посолите смесь.



8 **Наполняем формы.** Получившейся смесью наполните формы до половины. Добавьте немного верхушек спаржи и покройте их сверху столовой ложкой смеси. Чтобы суфле поднималось строго вверх, проведите пальцем вдоль краев формы. Поставьте формы на поднос для выпекания.

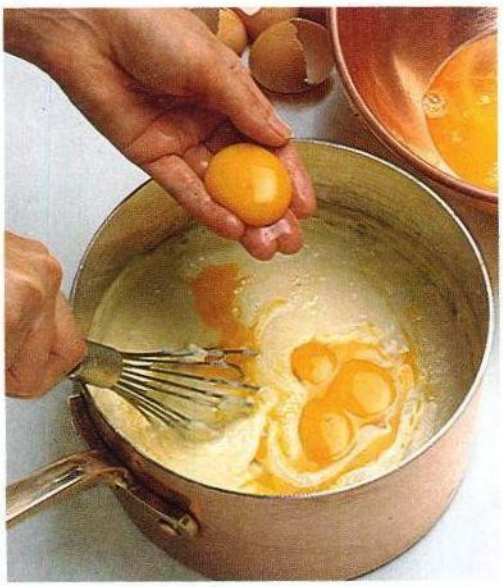
9 **Запекаем суфле.** Поместите поднос в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6»), на 12—15 мин. Суфле готовы, когда их поверхность приобретет коричневый цвет и они наполовину подымутся из форм. Если вы предпочитаете суфле влажные внутри, подавайте их немедленно. Если предпочитаете сухие — подождите не менее 3 мин.♦

Слоеное суфле

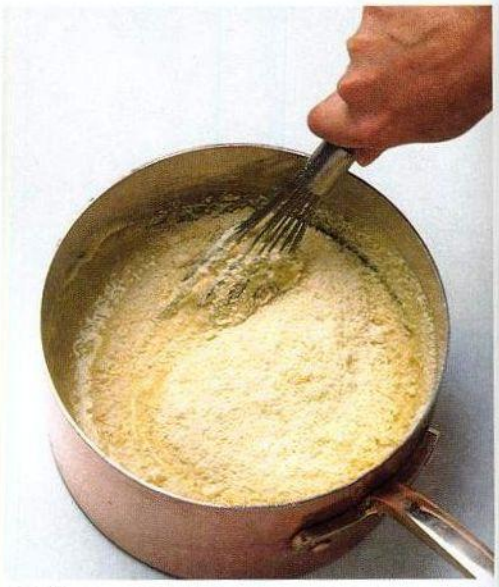
Если суфле готовить на водяной бане, то оно станет достаточно упругим, чтобы не распадаться без формы. Это дает нам дополнительные возможности для его оформления. Если приготовить разные основы для суфле — каждую своего цвета, то можно объединить их в общем слоеном блюде. В данном примере мы выбрали основу с сыром, а подцвечены разные слои пюре из гороха и моркови. За вами же остается полное право выбирать цвета и составляющие *(см. рецепт на стр. 141)*.

Для такого суфле требуется та же основа, что и для классического *(стр. 68)*, но для большей упругости и плотности в нее кладется меньше белков. Либо добавляйте равное количество белков и желтков, либо добавьте дополнительный желток. Водяная баня нагревает смесь довольно медленно и равномерно, поэтому она и приобретает особую структуру.

Готовое суфле можно либо сразу же ставить на стол — если вы желаете, чтобы слои были видны отчетливо, либо же дополнительно подогреть его в печи, полив соусом. В последнем случае выложите суфле на огнестойкое блюдо и полейте его либо сливками со сметаной, либо «велуте» с добавлением сметаны, а потом посыпьте тертым сыром — пармезаном или грийером. Запекайте его в течение 20 мин — оно еще немного подымется, а сыр придаст ему золотистую корочку.

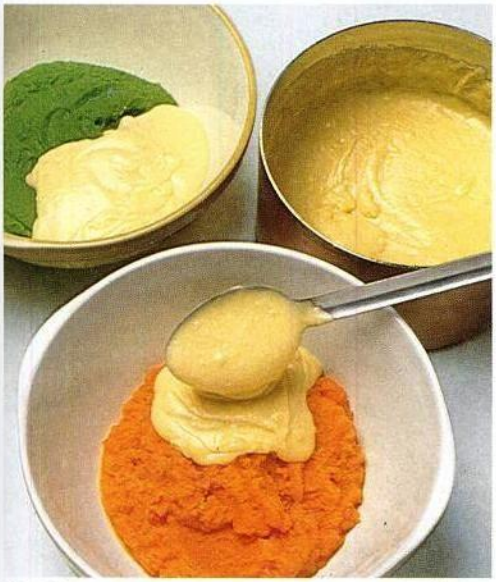


1 **Добавляем яичные желтки к белому соусу.** Для основы суфле приготовьте густой белый соус *(см. рецепт на стр. 166)*; сняв с огня, дайте ему остыть. Отделите желтки яиц от белков — проще всего слегка расколоть яйцо и дать белку вытечь. Белки перелейте в большую чашку, в данном случае — медную миску, а желтки добавьте в кастрюлю или ковш с основой.

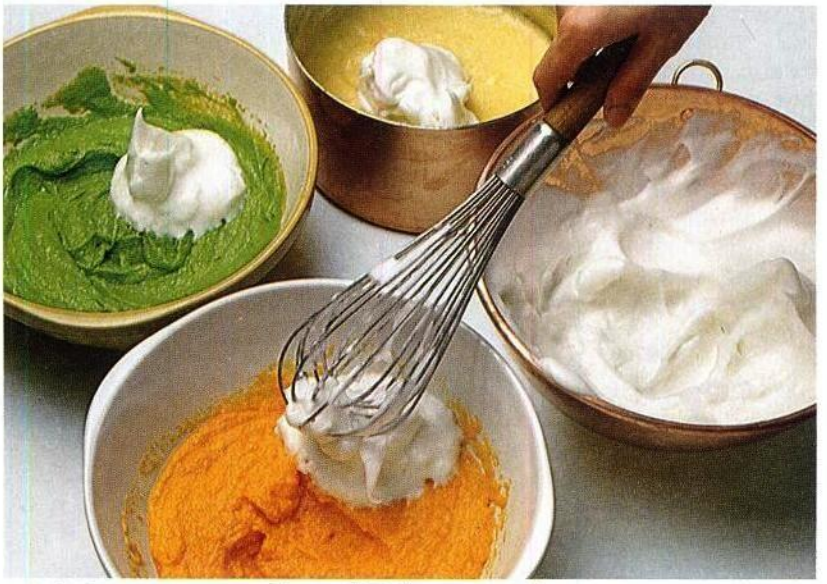


2 **Размешиваем основу с тертым сыром.** Взбейте желтки вместе с основой. Потрите сыр пармезан и добавьте его в кастрюлю. Тщательно размешайте его венчиком.

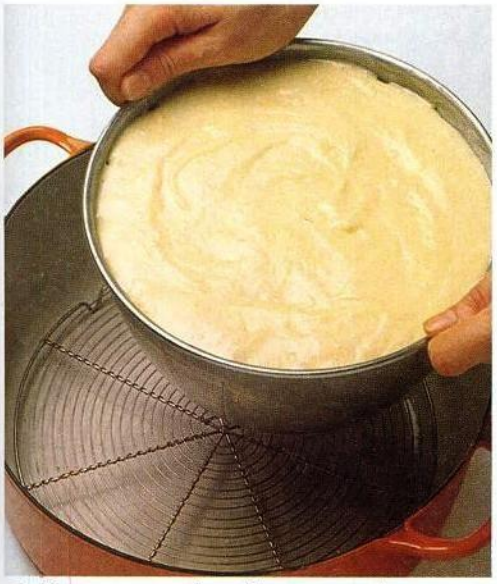
5 **Наполняем форму.** Смажьте слегка маслом глубокую форму. На дно ее положите промасленную бумагу *(стр. 64)*. Положите сначала слой морковной смеси, затем гороховой и сырной. Повторите последовательность; последний слой разровняйте ложкой.



3 Смешиваем основу с разными добавками. В соленой воде отваривайте горох около 10 мин. Сделайте из него пюре и, чтобы удалить кожуру, пропустите его через сито *(стр. 9)*. Сделайте пюре из вареной моркови и переложите его в отдельную посуду. В каждое пюре добавьте около 1/4 сырной основы для суфле.



4 Добавляем яичные белки. Взбейте яичные белки до густоты. Добавляйте их понемногу в каждую посуду и тщательно размешивайте веничком. Затем берите белки и смешивайте их с каждой из основ.



6 Запекаем суфле. Поместите форму на проволочную решетку, поставленную в глубокую огнеупорную кастрюлю. Залейте ее горячей водой приблизительно на 2/3 высоты формы и поставьте в печь, нагретую до температуры 180° С (отметка «4»). Запекайте суфле около 1 ч. Если верхний слой стал румяниться прежде, чем все суфле затвердело, то прикройте его фольгой.

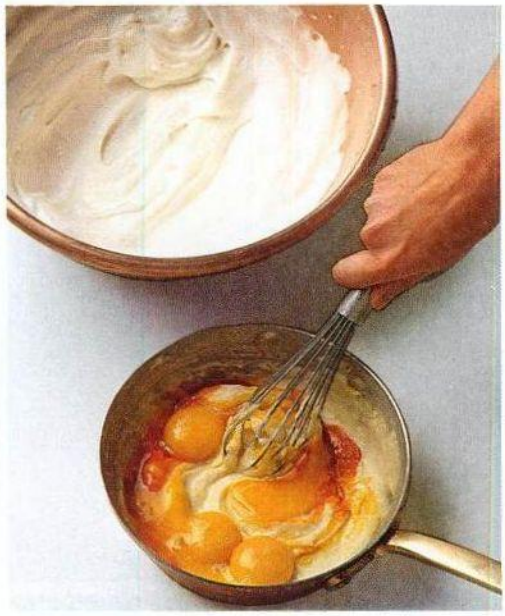
7 Вынимаем из формы и подаем на стол. Когда центр поверхности станет достаточно твердым, суфле готово. Выньте форму из печи и дайте ему остыть несколько минут. Накройте форму тарелкой и переверните ее. Перед подачей порежьте суфле на части. При желании его можно подавать с соусом *(стр. 10—13)*.♦

Сандвичи из суфле

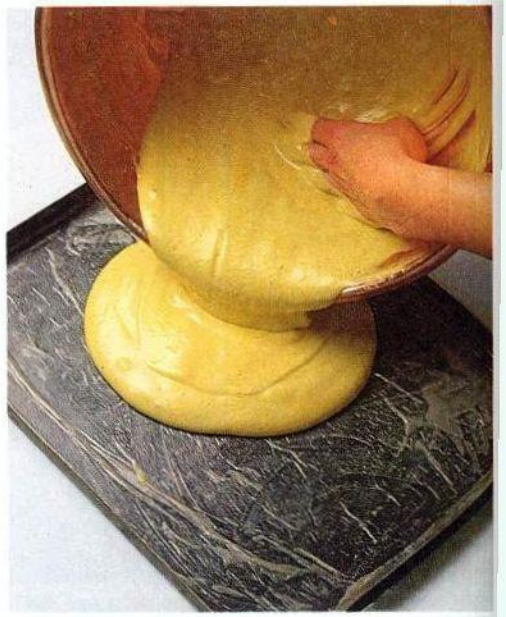
Если основу для суфле распределить ровным слоем на прямоугольном подносе или противне, то получится тонкое и отчетливое по форме суфле. Все ингредиенты запекутся равномерно, и его можно будет переворачивать и нарезать на куски, не разрушая структуры. В данном примере мы порезали суфле с добавлением шафрана на три полосы, между слоями добавили томатный соус и морские продукты — получились своеобразные сандвичи.

Для плоского суфле сгодится любой рецепт *(см. рецепт на стр. 140—245)*, нужно только добавлять равное количество белков и желтков — слишком воздушное суфле трудно будет аккуратно разрезать. Чтобы оно запекалось равномерно и не подгорало, не делайте его тоньше, чем 1 см. На 4 яйца вам потребуется поднос размером приблизительно 45 на 30 см.

Пока вы добавляете начинку, суфле остынет и его нужно будет дополнительно подогревать. Чтобы в печи или духовке оно не стало слишком сухим, полейте его соусом — в данном случае «велуте» с добавлением сливок.

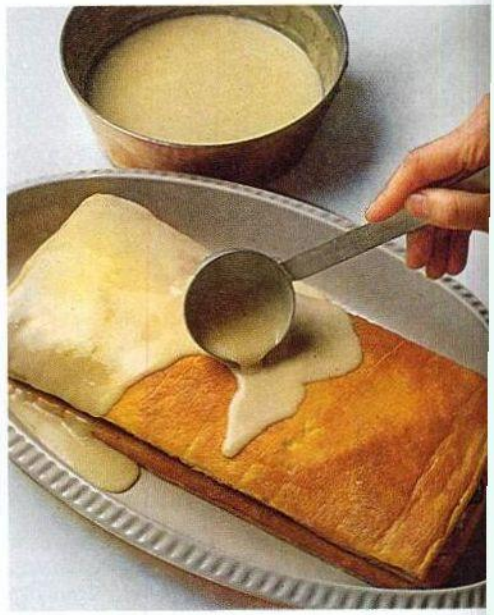


1 **Добавляем яичные желтки.** Для основы суфле приготовьте густой белый соус *(см. рецепт на стр. 166)*. Добавьте к нему шафран, растворенный в горячей воде *(стр. 13)*. Отделите желтки яиц от белков; белки положите в глубокую чашку и взбейте до густоты, а желтки размешайте с основой.



2 **Заливаем форму.** Смажьте маслом широкий поднос для запекания или противень. Постелите на него промасленную бумагу и смажьте ее. Добавьте немного взбитых белков в основу, размешайте их и вылейте смесь на поднос. Разгладьте ее равномерно по всей поверхности.

5 **Делаем сандвичи.** Приготовьте начинку — в данном случае томатный соус *(стр. 14)*, мидии и кусочки креветок *(стр. 30)*. Приготовьте соус «велуте» *(стр. 10)* с морскими добавками. Положите один прямоугольник на огнеупорное блюдо, полейте его томатным соусом и разложите мидии с креветками. Сверху положите еще один слой суфле, тоже полив его соусом и разложив морские продукты.



6 **Поливаем суфле соусом.** Положите сверху последний слой. Добавьте в «велуте» немного сливок и полейте им сверху получившийся «сандвич». Оставшийся соус отложите и сохраняйте теплым.

3 Запекаем суфле. Поместите противень в печь, нагретую до температуры 190° С (отметка «5»), приблизительно на 20 мин. Суфле готово, когда поверхность приобретет румяный коричневый цвет и станет достаточно твердой на ощупь. Взявшись за поднос через ткань, осторожно выньте противень из печи.

4 Разрезаем суфле. Расстелите ткань на плоской поверхности и выложите на нее плоский слой суфле. Удалите бумагу. Разделите суфле на три равных прямоугольника.

7 Запекаем и подаем. Поставьте суфле в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6»). Через 20 мин, когда суфле подрумянится, выньте его и порежьте на куски. Каждую порцию полейте соусом «велуте». ♦

5

Запекаем и обжариваем

Простые методы и превосходные результаты

Запеканки

Как приготовить лягушачьи лапки

Обжаривание во фритюре

Используем шпажки

При приготовлении первого блюда не обязательно применять сложную технологию — достаточно просто уметь печь, жарить, использовать гриль, и у вас выйдут превосходные закуски — запеченные сардины, например, или мидии с ломтиками ветчины на шпажках *(стр. 88, см. также фото на предыдущей странице)*.

Деликатная природа многих продуктов требует, чтобы их готовили с должной тщательностью и осторожностью. Жар печи, например, может чрезмерно иссушить мясо и овощи, если только не добавить увлажняющих их ингредиентов. Если вы запекаете слои мяса, овощей, морских продуктов, то нужно добавлять между ними какие-нибудь влажные элементы. Просто запеченный деликатес, как, например, лягушачьи лапки, сам по себе или с добавлением зелени уже может служить приятным блюдом, используемым в качестве закуски. Только предварительно их нужно смазать сливочным или подсолнечным маслом, чтобы мясо получилось сочным.

Жар гриля так же сух, как и жар печи, только он более интенсивный. Поэтому для защиты от него запекаемые продукты следует посыпать сухарями, которые создадут приятную корочку. Можно также завернуть ингредиенты (например, ливер) в свиной сальник — жирную оболочку желудка, которая в процессе приготовления растает, а блюдо останется сочным *(см. рецепт на стр. 161)*.

При обжаривании продуктов в большом слое масла (фритюр) их обливают яйцом, посыпают мукой, заворачивают в тесто — они тогда будут готовиться в защитной оболочке, которая сама по себе будет приятным добавлением к общему вкусу блюда. Можно сделать и более изощренное блюдо — наколоть различные кусочки на шпажки, полить их соусом и завернуть в блины или тесто перед обжариванием.

Пассирование — обжаривание в небольшом слое масла при умеренной температуре — требует наименее осторожного обращения среди описываемых здесь технологий. Лягушачьи лапки посыпают мукой, чтобы они не слиплись, но многие другие продукты, как, например, мозги, железы, ливер и артишоки, поджаривают просто так, без всяких мер предосторожности.

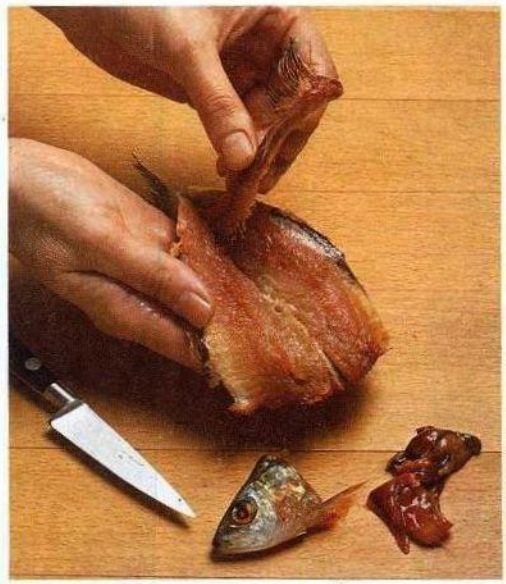
Перед приготовлением шпажки с наколотыми на них мидиями и кусочками бекона смазываются маслом. Оно не только убережет продукты от иссушающего жара, но и поможет образоваться хрустящей корочке.

Разнообразные запеканки

Всевозможные запеканки — наиболее приятные блюда из разряда горячих закусок. Разнообразные продукты, как приготовленные заранее, так и сырые, запекают вместе до образования хрустящей корочки и подают на стол как единое целое. Если их поверхность посыпать сухарями или тертым сыром, то они станут особенно хрустящими. В большинстве случаев для них требуется неглубокая и широкая посуда — она позволит продуктам быстро приготовиться и останется много места для образования корочки.

Хотя в этих блюдах часто используются соусы, для запеканок они не обязательны. Но непременное условие — каждое блюдо должно включать увлажняющий элемент — тушеный или слегка поджаренный лук, например. Тогда блюдо не выйдет слишком сухим. На иллюстрациях показаны только два варианта запеканки. Справа: шпинат с луком завернут в сырые сардины с удаленными костями и все это посыпано сверху сухарями *(см. рецепт на стр. 156)*. Внизу: приготовленные заранее сладкий перец, рис и креветки, политые луковым соусом и посыпанные сухарями, обжариваются в сливочном масле.

Запеченные сардины



1 **Удаляем кости сардин.** Очистите сардины от чешуи, потерев их большим пальцем. Отрежьте голову, удалите внутренности. Вытяните позвоночник и отрежьте его у хвостовой части. Промойте рыбу.

2 **Фаршируем сардины.** Разверните сардины и выложите их на полотенце для просушки. Поджарьте измельченный лук, смешайте его с обваренным в кипятке шпинатом *(стр. 8)* и еще раз быстро поджарьте эту смесь. Половину ее положите в блюдо для гратинирования, остальное берите ложкой и кладите на каждую рыбу, заворачивая ее по направлению к хвосту. Свертки укладывайте на блюдо.

Креветки и перец с рисом

1 **Луковый соус и перец.** Запеките сладкий красный перец и снимите с него кожуру *(стр. 13)*; порежьте его на половинки и удалите семена. Приготовьте рис и свежую хлебную начинку *(стр. 7)*, поджарив ее немного в сливочном масле. Приготовьте креветки, удалив клюв и когти и порезав их пополам *(стр. 30)*. Сделайте луковый соус *(стр. 12)* и наполните им на одну треть блюдо для гратинирования. Разложите поверх него красный перец.

2 **Добавляем слой креветок.** Поверх перца положите слой готового риса, разгладьте его ложкой. Поверх риса разложите креветок, часть лукового соуса проникнет через них и увлажнит рис.

3 **Складываем свертки.** Сложите свертки плотно вместе, так чтобы они удерживали форму и чтобы хвосты торчали наружу. Рыбы должны лежать глубоко в смеси шпината и лука.

4 **Обсыпаем сухарями.** Приготовьте сухари *(стр. 7)*, обсыпьте ими рыбные свертки, полейте рыбу оливковым маслом, но аккуратно, придерживая горлышко бутылки рукой, чтобы оно не расплескивалось и не нарушало слой сухарей.

5 **Запекаем и подаем на стол.** Поставьте блюдо в печь, нагретую до температуры 220° С (отметка «7»), и запекайте в течение 15—20 мин. Подавайте вместе со смесью из лука и шпината.♦

3 **Поливаем креветку луковым соусом.** Поверх креветок распределите толстый слой лукового перца, разгладьте поверхность ложкой. Равномерно посыпьте блюдо крошками.

4 **Запекаем.** Поставьте блюдо в печь, нагретую до температуры 190—200° С (отметка «5» или «6»). Оставьте его запекаться 15—20 мин; за это время все ингредиенты как следует прогреются и пропитаются общим вкусом. Когда поверхность запеканки приобретет коричневый цвет, выньте ее из печи и подавайте на стол.♦

Различные способы приготовления лягушачьих лапок

Естественным продуктом для горячих закусок служат лягушачьи лапки — они небольшие по размеру и мясо их является деликатесом. (Из всей лягушки только в них достаточно мяса, чтобы их стоило готовить.) Перед продажей как со свежих, так и с замороженных лапок заранее удаляют кожу. Нежное мясо требует совсем недолгой обработки.

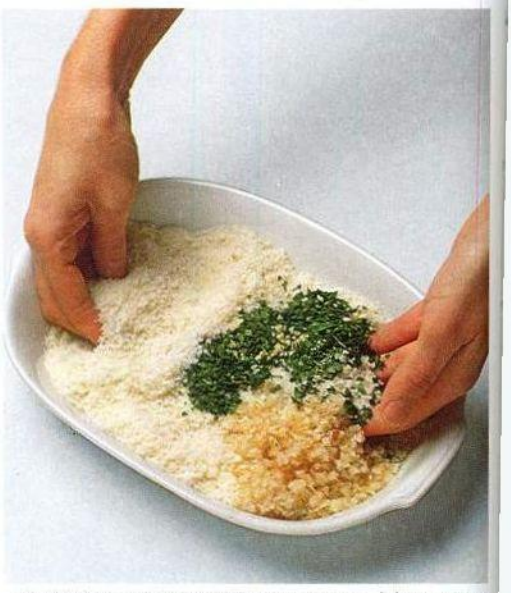
Мягкий, но отчетливый вкус лапок можно усилить, добавив такие продукты с устойчиво острым вкусом, как лимон или чеснок. На иллюстрациях показано, как лапки запекают в смеси сухарей, шалота, чеснока и петрушки. Поскольку мясо не защищено оболочкой кожи, следует принимать особые меры предосторожности, чтобы оно не стало слишком сухим в результате нагревания. Каждая из лапок тщательно смазывается маслом; остаток масла распределяется по поверхности запеканки, чтобы она приобрела ровный румяный цвет.

Другой способ приготовления лапок — это их поджаривание *(внизу)*. Перед этим их можно мариновать, как и овощи на странице 82; это придаст им дополнительный вкус. Чтобы лапки не прилипали к поверхности сковороды, посыпьте их мукой и обмакните в яйцо — при жарке получится ровная хрустящая корочка.

Жарить лапки можно как в сливочном, так и в растительном масле, или даже смешав их вместе. Помните — сливочное масло подгорает при меньшей температуре, чем растительное, поэтому необходимо вовремя уменьшить температуру. В последнюю минуту добавьте лимонный сок и порезанную петрушку с чесноком — и блюдо готово.

Отдельной порцией считаются от 3 до 6 пар ножек, в зависимости от размера. Есть их ножами и вилками необязательно — лучше всего наслаждаться этими хрустящими кусочками, просто держа их пальцами.

Запеканка с хлебными крошками

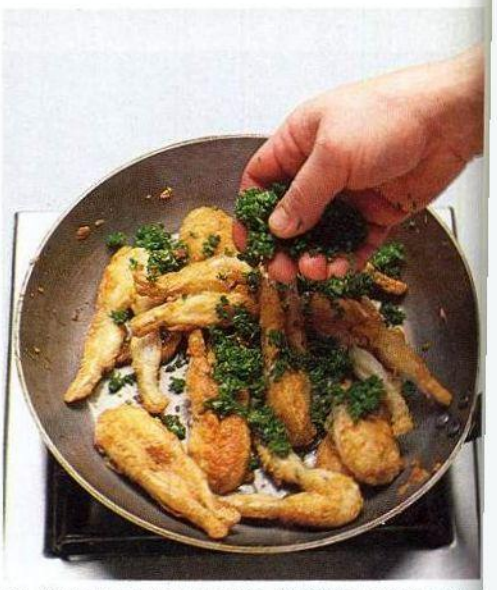


1 **Смешиваем хлеб с зеленью.** Мелко порежьте шалот и петрушку. Раскрошите немного черствый хлеб, просейте его через сито. Порежьте зубчик чеснока. Смешайте все ингредиенты в неглубоком блюде.

Жареные лягушачьи лапки с петрушкой

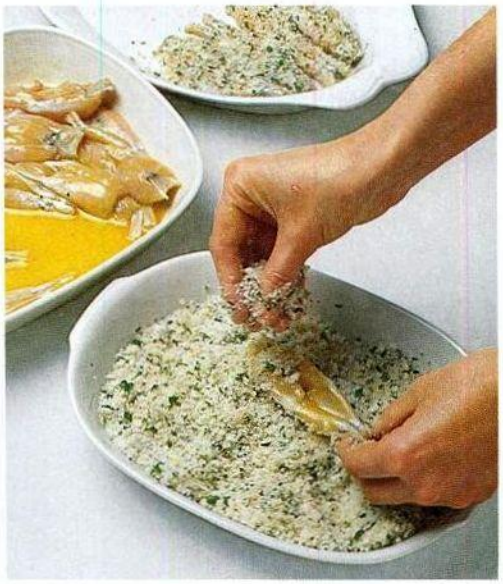
1 **Поджариваем лапки.** Посыпьте лапки солью и перцем. Обваляйте их в муке и окуните в яйцо. В большую сковороду налейте немного растительного масла, разогрейте ее на умеренном огне и положите в нее лапки.

2 **Переворачиваем лапки во время жарки.** Чтобы лапки прожарились равномерно со всех сторон, старайтесь класть их в сковороду не слишком много за один раз — так, чтобы только прикрыть дно. Подержите их 5 мин на одной стороне и затем переверните.

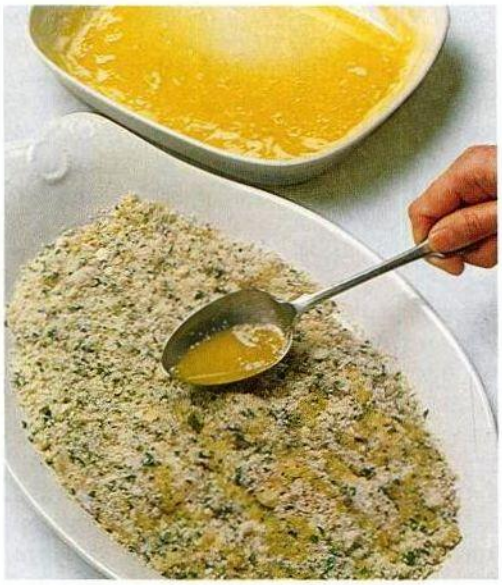


3 **Украшаем зеленью.** Мелко нарежьте петрушку и чеснок, поджаривайте лапки еще 2—3 мин, чтобы они стали румяными и хрустящими. Посыпьте их равномерно зеленью, добавьте немного лимонного сока и немедленно подавайте на стол.♦

2 **Смазываем лягушачьи лапки маслом.** В небольшом ковшике растопите сливочное масло, перелейте его в блюдо и немного остудите. Промойте тем временем лягушачьи лапки и просушите их. Посолите и обмакните со всех сторон в масло.



3 **Обваливаем лапки в крошках.** Кладите по очереди лапки в блюдо с крошками, посыпайте их со всех сторон смесью и кладите в отдельное блюдо для запекания.



4 **Смазываем маслом поверхность запеканки.** После того, как все лапки будут уложены, заполните пространство оставшейся смесью и разровняйте ее. Поверхность запеканки смажьте маслом.

5 **Запекаем и подаем.** Поставьте блюдо с лапками в печь, нагретую до температуры 200° С (отметка «6»). Запекайте их 15—20 мин. Когда поверхность блюда станет румяной и хрустящей, выньте его и разложите ножки по отдельным тарелкам.♦

Обжаривание в глубоком слое масла (фритюр)

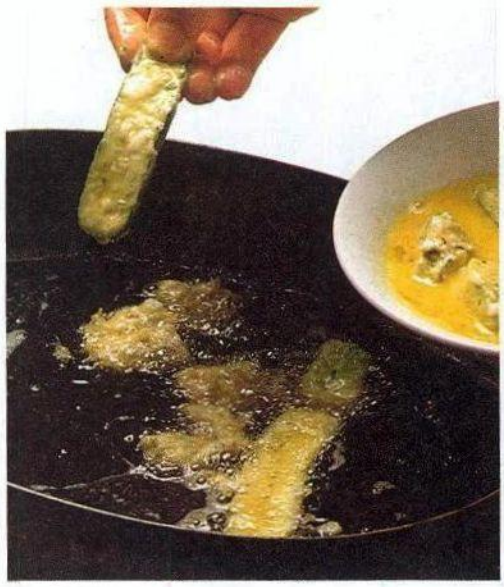
Если овощи, мясо или морские продукты должным образом защитить от высокой температуры — смазав маслом или смесью яйца с мукой — то можно обжаривать их в глубоком слое масла, получая при этом превосходные блюда. Можно сделать фритюр и из одного компонента — например, артишока или креветок, но лучше всего выглядит блюдо из нескольких обжаренных продуктов. В данном примере показано блюдо из кабачков, сердцевины молодых артишоков, куриной печени и телячьих мозгов. При желании туда добавляют железы *(стр. 32)*, бараний фарш, разнообразные овощи, грибы.

Некоторые овощи — например, зрелые артишоки, цветная капуста, фасоль — требуют предварительной обработки, чтобы они приготовились за то же время, что и остальные продукты. В данном примере мы использовали сырые овощи и печень, но мозги слегка отварили, поскольку им требуется больше времени. Перед обжариванием в глубоком слое масла мясо и овощи можно мариновать. Здесь мы смазали их лимонным соком, оливковым маслом и перемешали с покрошенным луком и травами.

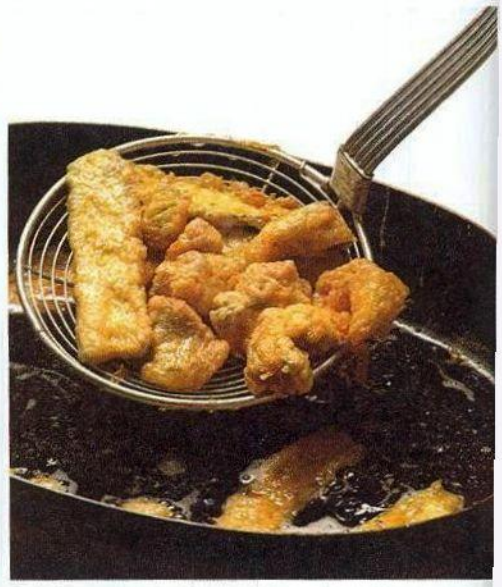
После этого мясо и овощи обсыпаются мукой и перемешиваются с яйцами — чтобы вышла хрустящая корочка. Петрушку ничем не смазывают, ее обжаривают просто так.

Выберите масло, не имеющее характерного вкуса, или используйте оливковое, которое придаст блюду свой отличительный аромат. Налейте его в глубокую сковороду в таком количестве, чтобы в него погрузились все ингредиенты. Для того, чтобы оно обжаривало корочку продуктов и не проникало внутрь, его следует предварительно разогреть до температуры приблизительно 190° С. Проверьте температуру либо особым термометром, либо бросьте кусочек хлеба. Если он сразу же зашипит и в течение 45 секунд станет румяным и хрустящим, то масло достигло необходимой температуры. За один раз опускайте небольшое количество продуктов, иначе температура масла может понизиться.

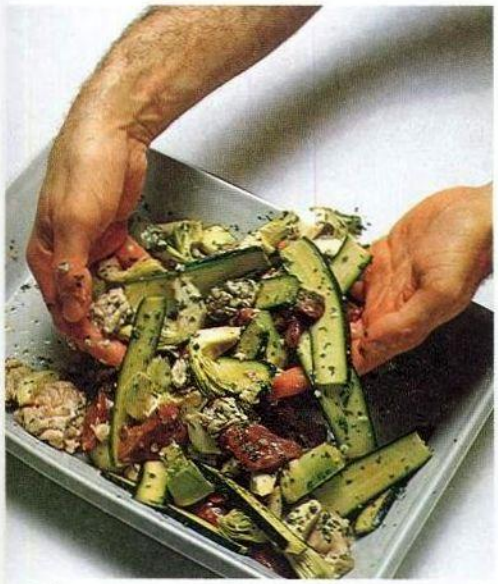
1 **Смазываем ингредиенты маринадом.** Порежьте огурцы вдоль на тонкие полоски и приготовьте сердцевинки артишоков *(стр. 28)*. Отварите мозги *(стр. 33)* и порежьте их кубиками. С печени цыпленка удалите желчь и промойте ее *(стр. 32)*. Переложите все ингредиенты в большое блюдо и посыпьте их мелко порезанными луком, петрушкой, кервелем, луком-скородой и эстрагоном. Добавьте немного лимонного сока, процедив его через пальцы для того, чтобы отделить косточки. Потом полейте продукты оливковым маслом. Соль и перец добавьте по вкусу.



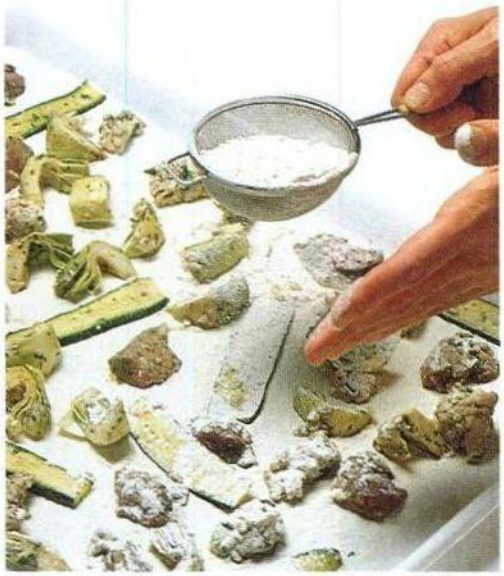
4 **Обжариваем.** Налейте растительное масло в глубокую сковороду слоем приблизительно в 7,5 см — но не более чем на две трети высоты сковороды. Нагрейте масло до температуры 190° С. Взбейте два яйца в глубокой чашке. Каждый кусочек обмакивайте в яйцо и погружайте в масло.



5 **Заканчиваем приготовление.** Через 2—3 мин, когда поверхность кусочков приобретет золотистый цвет, переверните их вилкой. Обратная сторона поджаривается быстрее — около 1 мин. После этого выньте их шумовкой. Перед тем, как класть в сковороду очередную порцию, постарайтесь удалить остающиеся в ней крошки.



2 **Смешиваем ингредиенты.** Размешивайте ингредиенты руками до тех пор, пока все они не покроются равномерным слоем маринада. Затем закройте их тканью и оставьте на 30 мин при комнатной температуре, чтобы они пропитались как следует.



3 **Добавляем муку.** Посыпьте широкий плоский поднос ровным слоем муки через сито. Каждый кусочек овощей и мяса выкладывайте отдельно и посыпайте сверху небольшим количеством муки.

6 **Подаем на стол.** Перенесите фритюр на блюдо, покрытое салфеткой, чтобы удалить излишнее масло. Пока не приготовлены все кусочки, держите блюдо в печи, нагретой до температуры 100° С (отметка «1/4»). При подаче на стол можно посыпать их жареной петрушкой *(справа)*.♦

Жареная петрушка в качестве украшения

1 **Сушим петрушку.** Вымойте петрушку под краном и сильно встряхните ее. Положите ее на полотенце, сложите его пополам и прижмите, чтобы высушить зелень.

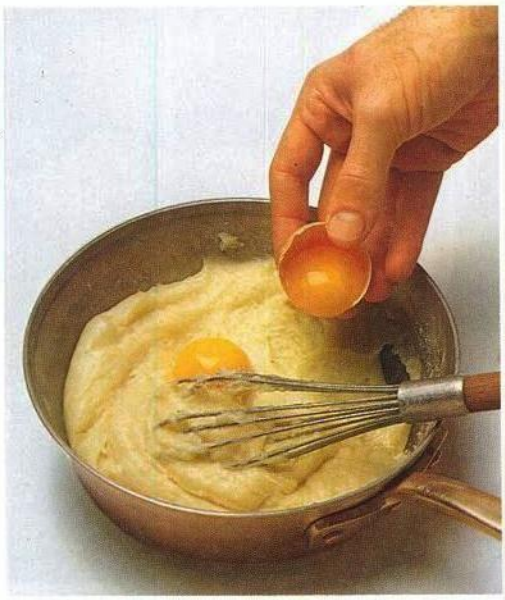
2 **Обжариваем.** Высушенную петрушку положите в масло, нагретое до температуры 190° С и отойдите от плиты — оно зашипит. Поджаривайте зелень около 30 секунд, пока она не станет хрустящей. Выньте петрушку шумовкой и положите на салфетку, для того чтобы она подсохла.

Брошет

Занятный способ оформления закусок — мяса и овощей — наколоть ингредиенты на шпажки, покрыть их тестом и обжарить во фритюре. Название таким блюдам дало французское наименование шпажек — брошет. Таким образом можно приготовить все компоненты, упомянутые *на стр. 82.* В данном примере брошет составлены из заранее обработанных желез, сморчков и кусочков ветчины *(см. рецепт на стр. 150).*

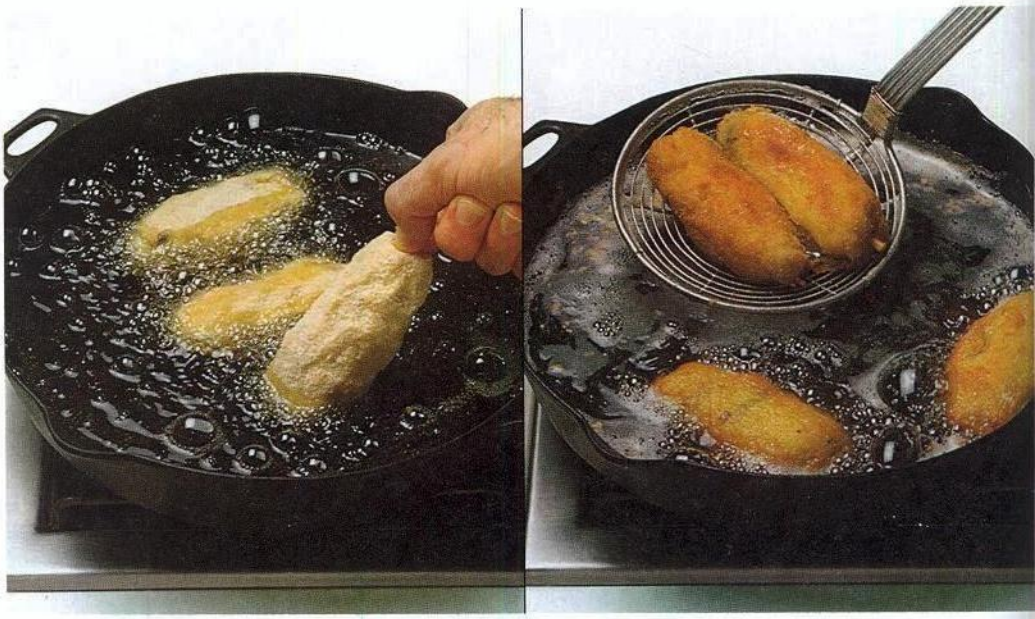
Для оболочки подойдет простая смесь муки с яйцами. Или же, для большего эффекта, можно предварительно обмакнуть шпажки в белый соус *(стр. 12)* или смесь молока, муки и сливочного масла. Муки нужно брать больше, чем для суфле *(стр. 70)*, чтобы смесь была достаточно прочной и удерживалась вокруг внутренних компонентов. Вместо молока иногда добавляют бульон с большим содержанием желатина. Можно добавить туда же шпинат или тертый сыр с яичными желтками.

Традиционно нарезанные кусочки накалывают на деревянные шпажки и уже после приготовления заменяют их на серебряные, иначе в горячем масле серебро может испортиться. В данном примере как для приготовления, так и для подачи на стол использовали деревянные шпажки. Непосредственно перед обжариванием блюдо нужно несколько часов подержать в холодильнике, чтобы внешняя смазка несколько устоялась. При обжаривании внутренняя смазка тает до консистенции соуса, а внешняя удерживает внутренности и не дает блюду распасться.

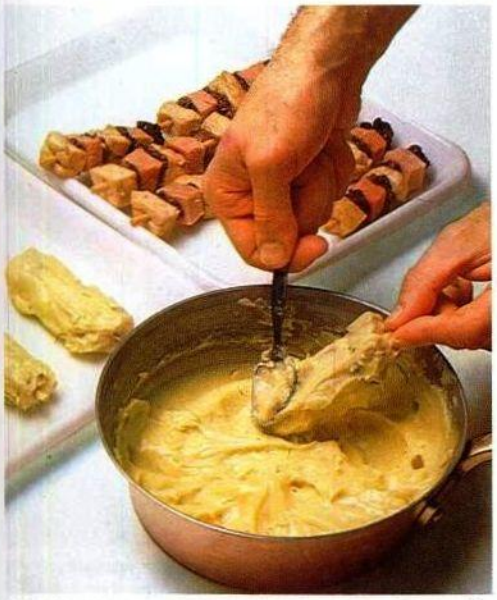


1 **Приготавливаем оболочку.** Положите в сковороду сливочное масло и растопите его на медленном огне. Добавьте муку и готовьте ее, помешивая, около 2 мин. Долейте молока, взбейте и готовьте еще 5 мин. Снимите сковороду с огня. В горячую смесь добавьте тертый сыр — в данном случае пармезан. Дайте ей немного остынуть и только после этого добавляйте яичные желтки.

2 **Накалываем на шпажки.** Приготовьте железы *(стр. 32)* и порежьте их кубиками. Отмочите и порежьте пополам сморчки *(стр. 29)*. Поджаривайте железы и сморчки вместе в сливочном масле около 10 мин. Готовую ветчину нарежьте кубиками. Затем накалывайте все кусочки по очереди на шпажки длиной около 15 см.



6 **Жарим брошет.** В сковороду налейте растительное масло — слоем не менее 2,5 см. Нагрейте его до температуры 190° С. За один раз кладите 3—4 брошет, иначе температура масла может понизиться. Через 3 мин переверните брошет вилкой и готовьте на другой стороне около 2 мин. Аккуратно выньте их шумовкой.



3 **Обмазываем шпажки смесью.** Ложкой берите смесь и густо смазывайте ею шпажки. Положите брошет на плоский поднос и поместите его в холодильник, по меньшей мере, на 3 ч — чтобы оболочка загустела.

4 **Обмакиваем брошет в яйца.** В глубокой миске взбейте яйца и насыпьте на отдельный поднос небольшой слой сухарей. Каждый брошет погружайте в яйца и переносите на поднос с сухарями.

5 **Обваливаем в сухарях.** Посыпьте каждый брошет густым слоем сухарей. Потом поставьте их опять в холодильник на этом же подносе и держите там около часа, пока сухари плотнее не приклеятся к оболочке.

7 **Подаем на стол.** Переложите брошет на блюдо, постланное салфеткой для того, чтобы удалить излишки масла, и поставьте его в теплую печь. Подавайте каждый брошет отдельно, полив его томатным пюре или томатным соусом со специями *(стр. 14)*.♦

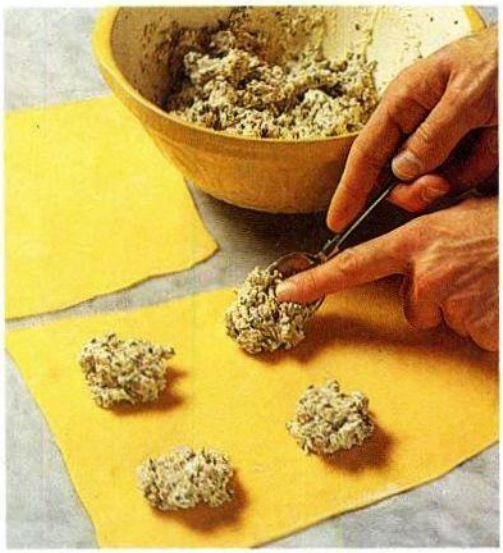
Блины и равиолли во фритюре

Обжаривать во фритюре можно любую начинку *(стр. 6—9)*, завернутую в тесто. Тесто как удерживает ее, так и защищает от чрезмерной жары.

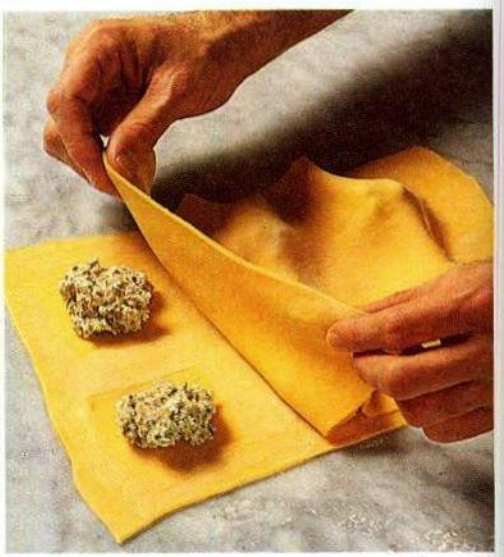
Как показано на иллюстрации справа, начинку кладут чайными ложечками между двумя слоями теста, которые потом нарезают на квадратики — традиционная технология приготовления равиолли. Для них подойдет любое тесто, простое или слоеное *(см. главу 1)*. В данном случае использовалось тесто из муки, яйца, воды и оливкового масла (как *на стр. 22*, только для прочности теста добавили вполовину больше масла).

Блины для фритюра готовятся из той же опары, что и *на стр. 56*. Но чтобы они не пригорали в масле, их выпекают только с одной стороны. В них кладут начинку так, чтобы выпеченная сторона была внутри, а внешнюю смазывают яйцом. Снаружи они получаются румяными и хрустящими.

Равиолли — квадратики из теста с начинкой



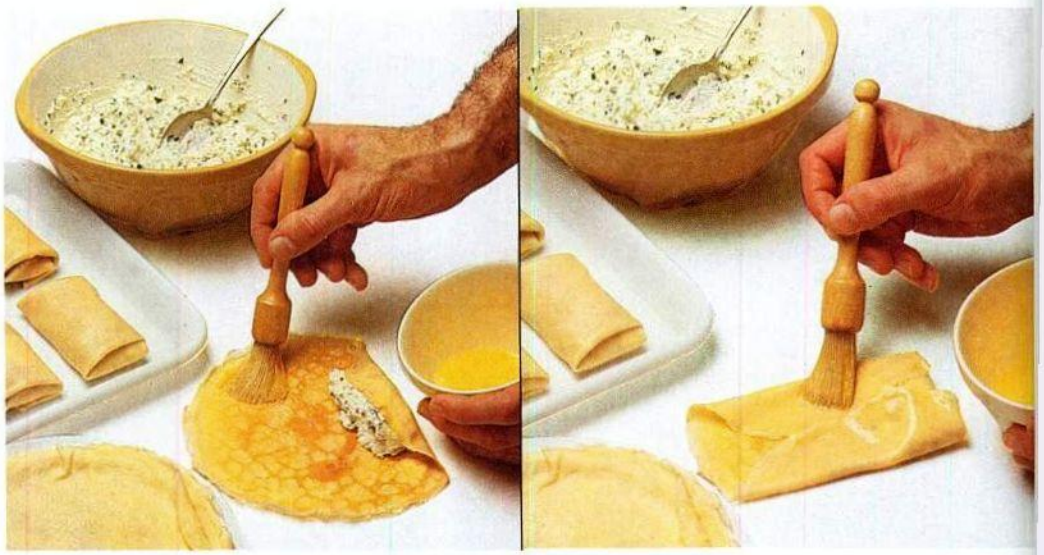
1 **Распределяем начинку.** Приготовьте начинку: в данном случае использовались зеленый лук, творог, тертый пармезан и поджаренная баранина. Все ингредиенты начинки должны быть остывшими. Раскатайте оливковое тесто и сделайте из него два прямоугольника, каждый толщиной около 2 мм. На один прямоугольник выкладывайте начинку ложкой в два ряда, приблизительно в 5 см друг от друга.



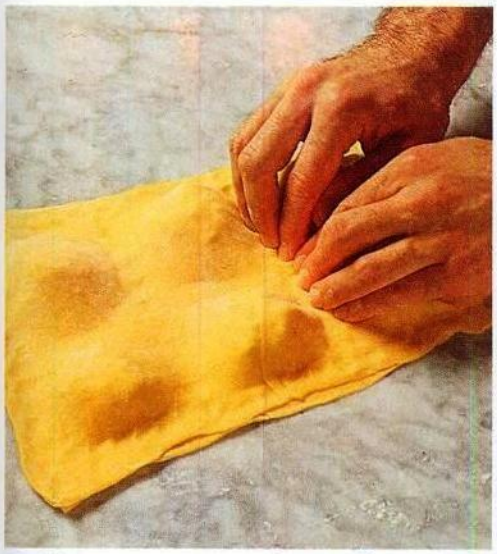
2 **Накрываем начинку.** Кулинарной кисточкой смочите тесто между начинкой, чтобы оно легче слипалось. Сверху покройте начинку другим прямоугольником теста, но не сдавливайте ее.

Блины с начинкой

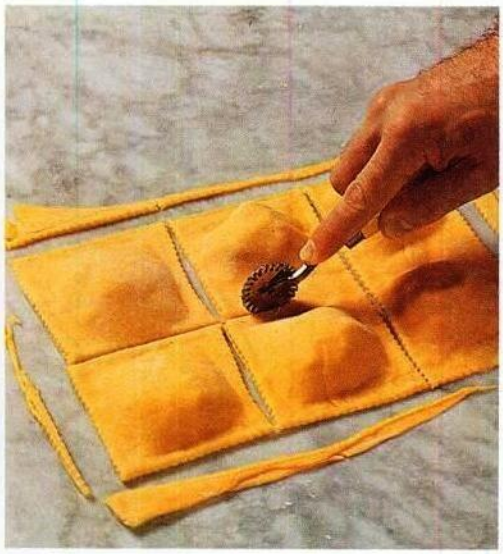
1 **Наполняем блины начинкой.** Из муки, молока, яиц и растопленного сливочного масла приготовьте опару. Жарьте блины на одной стороне и складывайте их стопкой на тарелке. Приготовьте начинку — в данном случае яйца, сыр рикотта, зеленый лук, петрушку и соль с перцем. Начинку берите столовой ложкой и кладите на запеченную поверхность блина, ближе к краю.



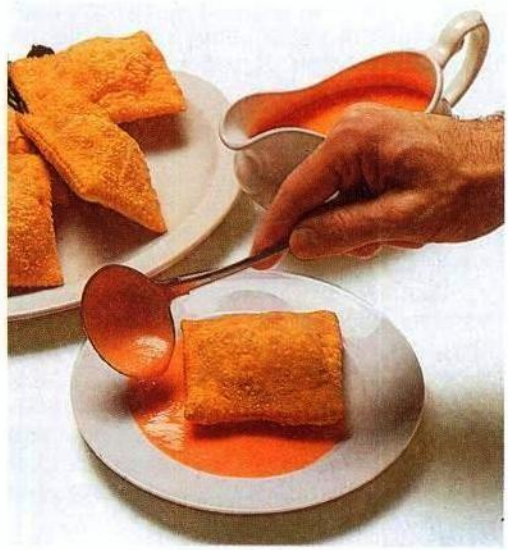
2 **Заворачиваем блины.** Разбейте яйцо в небольшую чашку. Используя кисточку, смажьте поверхность блина яйцом и заверните начинку. Сырую поверхность тоже смажьте яйцом.



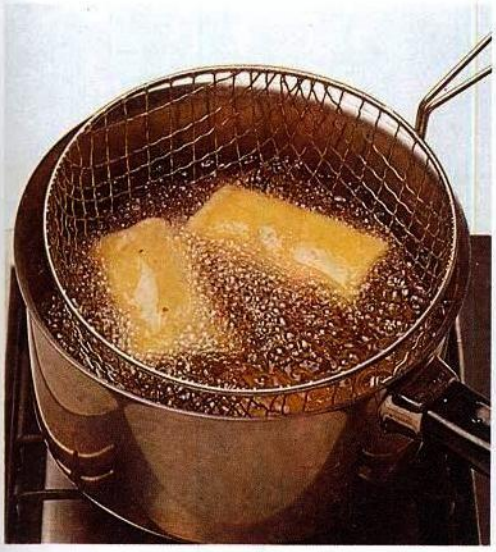
3 **Придаем равиолли форму.** Пальцами надавливайте на тесто между порциями начинки со всех четырех сторон, чтобы два слоя слиплись.



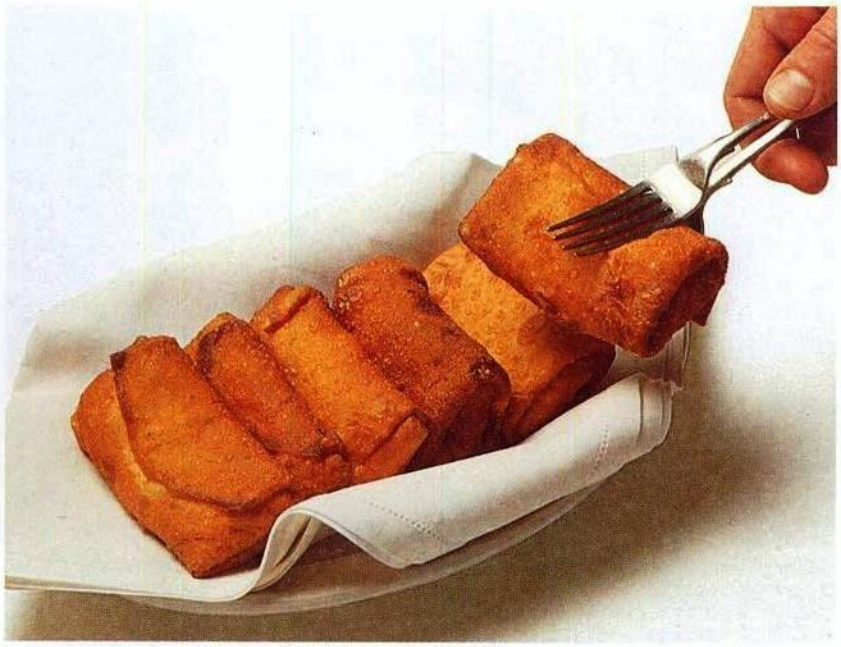
4 **Нарезаем равиолли.** Круглым ножом подравняйте края теста. Затем отделите друг от друга квадратики с начинкой. Разогрейте растительное масло до температуры 190° С и поджаривайте их в нем по несколько штук за один раз *(стр. 82)*.



5 **Подаем на стол.** Вынимайте равиолли из масла и перекладывайте их на блюдо, покрытое салфеткой. До тех пор, пока все равиолли не будут готовы, держите это блюдо в теплой печи. При подаче на стол полейте равиолли соусом — томатным со сливками *(стр. 15)* или грубым томатным соусом *(стр. 14)*.♦



3 **Обжариваем блины в масле.** Чтобы было удобнее вынимать блины, обжаривайте их в проволочной корзине, поместив ее в кастрюлю с маслом, нагретым до температуры 190° С. За один раз готовьте 2—3 блина. Кладите их запеченной стороной вниз и держите около 2 мин, пока их поверхность не станет золотисто-коричневой. Затем переверните их и готовьте на другой стороне.



4 **Подаем на стол.** После того, как вся поверхность блинов приобретет равномерный оттенок, поднимите корзинку и переложите блины на блюдо поверх бумажной салфетки, и держите их в теплой печи. Когда будут готовы все блины, поместите их на продолговатое блюдо, поверх полотенца. При желании их можно подавать с томатным соусом.♦

Шпажки, запеченные в гриле

Цель запекания в гриле — сделать продукты хрустящими снаружи и оставить сочными внутри. Легче всего наколоть небольшие кусочки на шпажки и поворачивать их время от времени, чтобы они равномерно нагревались со всех сторон. В данном примере мы взяли мидии и кусочки ветчины — типичное сочетание для провансальской кухни *(см. рецепт на стр. 162)*.

Мидии предварительно обрабатывают на пару — так легче всего вытащить их из своих створок. Ветчина также немного обрабатывается, чтобы время приготовления всех ингредиентов было одинаковым. Но на шпажки можно накалывать и сырые продукты — цыплят, печенку, грибы, кусочки лука и перца.

На иллюстрации показано, как ингредиенты смазываются сливочным маслом. Оно не дает им засохнуть, а также удерживает на их поверхности сухари, которые делают блюдо хрустящим. Вместо сливочного масла можно смазать их яйцом и подливать немного растительного в процессе приготовления. Яйцо не даст соку мидий вытечь наружу и испариться.

1 **Накалываем кусочки на шпажки.** Слегка отварите кусочки бекона и поджарьте их в сливочном масле *(стр. 33)*. Помойте мидии и распарьте их, чтобы они открылись *(стр. 31)*. Удалив раковины, поместите их в чашку и полейте небольшим количеством отвара. Накалывайте поочередно бекон и устрицы на длинные металлические шпажки.

2 **Обсыпаем сухарями.** Смажьте шпажки растопленным сливочным маслом (как здесь) или яйцом. Потрите черствый хлеб до образования крошек и распределите их ровным слоем на подносе. Тщательно обваляйте каждую шпажку в сухарях и перенесите ее на противень.

3 **Запекаем.** Поместите противень в горячий гриль. Через 2 мин переверните шпажки и готовьте еще 3 мин. Затем можно снять мидии и бекон со шпажек и перенести их на подогретые тарелки. Подавайте их с зеленью — с крессом, как здесь, или с салатом.♦

Антология рецептов

Изделия из теста. Пироги	90
Тушеные блюда	104
Фаршированные блюда	114
Кремы и суфле	134
Фритюр и гриль	146
Стандартные рецепты	163

В данной антологии издатели и консультанты решили представить вашему вниманию самые лучшие рецепты, какие им только довелось узнать. Она охватывает 2000 лет и более 150 авторов, начиная с римского кулинара Аспиция, жившего в I столетии н. э., и заканчивая такими современными авторитетами, как Мишель Герар, Роже Верже и Джейн Григсон. Большинство блюд принадлежат французской и итальянской кухне, но есть также и блюда Дальнего Востока, Центральной Азии и Восточной Европы. Некоторые рецепты из редких книг, находящихся в частных коллекциях, никогда прежде не печатались в массовых изданиях. Они охватывают широкий спектр блюд — от простых кебабов и традиционных улиток с чесночным маслом до изощренных и изысканных фаршированных филе камбалы в корзиночках из теста или анчоусов с апельсинами. Особое внимание уделялось тому, чтобы в рецептах использовались свежие, естественные продукты.

Поскольку в ранних рецептах количество продуктов не указывалось, консультанты подобрали их сами; иногда они сопровождали рецепт дополнительным описанием, напечатанным курсивом. Вместо старых и архаичных терминов использовались современные, но издатели старались по мере возможностей не вносить изменений в текст оригинала. Если в некоторых случаях читателям покажется, что данного описания недостаточно, они могут обратиться к первой части книги, где основные методы приготовления тех или иных блюд освещены более подробно и сопровождены иллюстрациями.

Антология построена согласно главам первой части книги, однако в разделе «Тушеные блюда» представлены более подробно основные блюда, которые в небольших количествах могут быть использованы как закуски. В главе «Стандартные рецепты» рассказывается о том, как приготовить различные виды теста, бульонов и соусов, блинов.

Перед рецептами перечисляются сначала главные ингредиенты, а затем следуют продукты в порядке использования. Количество указано в метрической системе измерений или в ложках.

Изделия из теста. Пироги

Открытый пирог «Шабра Чиппл» с беконом

Шабра — старое корнуоллское название фермы. *Чиппл* — побеги лука, порезанные вдоль и используемые как лук-порей.

На один пирог диаметром 23 см

Побеги лука, порезанные вдоль	6 шт.
Тонкие ломтики бекона	4 шт.
Песочное тесто *(стр. 165)*	250 г
Свиное сало	15 г
Яйца	4 шт.
Творог	90 г
Мелко покрошенная петрушка	2 ст. л.
Соль, черный перец	

Раскатайте песочное тесто и сделайте из него круглое основание открытого пирога диаметром 23 см. Накройте тесто фольгой и запекайте его 10 мин в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), пока оно не затвердеет. Убавьте температуру до 180°С (отметка «4»), удалите фольгу и продолжайте печь тесто еще 10 мин, так, чтобы оно стало хрустящим, но не приобрело румяный оттенок. Выньте его из печи и дайте остынуть.

С бекона удалите кожуру и порежьте его на кусочки. Свиное сало растопите в сковороде, добавьте туда кусочки бекона с кожурой и поджаривайте их на медленном огне 5 мин. Удалите кожуру шумовкой. Кусочки бекона разложите на основании пирога.

В сковороду положите лук и пассеруйте его на слабом огне до тех пор, пока он не станет мягким и прозрачным. Перенесите его на пирог.

Взбейте яйца с творогом до образования равномерной смеси (лучше всего для этого подходит миксер). Добавьте в получившуюся смесь петрушку и приправы. Покройте ею пирог поверх бекона и лука и запекайте его при температуре 180°С 20—30 мин, до тех пор, пока яйца не загустеют. Если края пирога пригорают, накройте его фольгой.

МАРИКА ХЭНБЕРИ ТЕНИСОН
«РЕЦЕПТЫ СЕЛЬСКОЙ КУХНИ»

Пирог с помидорами

На один пирог диаметром 20 см

Помидоры, очищенные от кожуры, семян и порезанные на половинки	6 шт.
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Сухари (поджаренные белые хлебные крошки)	3 ст. л.
Мелко порезанная зелень (лук-скорода, тимьян, петрушка, розмарин)	1 ст. л.
Сливки	5 ст. л.
Грийер, мелко натертый	90 г
Сок анчоусов	1/2 ст. л.
Тертый мускатный орех	

Приготовьте тесто, охладите его, раскатайте основание пирога. Посолите половинки помидоров и дайте им постоять 30 мин. Удалите жидкость и высушите их бумажной салфеткой.

Посыпьте основание сухарями, сверху распределите помидоры. Добавьте зелень. Смешайте вместе сливки и сыр, добавьте немного сока анчоусов и положите эту смесь наверх пирога.

Запекайте пирог в печи, разогретой до температуры 200°С (отметка «6»), до 30 мин, пока его поверхность не приобретет золотистый оттенок. Подавайте горячим.

ДОРСЕТСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ ЖЕНСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ
«ЧТО ГОТОВЯТ В ДОРСЕТЕ»

Постный пирог

Скорцонера — темная разновидность козлобородника. Можно использовать и обычный козлобородник.

На один пирог диаметром 30 см

Песочное тесто	600 г
Начинка из риса	
Вареный рис	200 г
Луковица, порезанная	1 шт.
Сливочное масло	30 г
Соль	
Яйца, взбитые	2 шт.
Пармезан, тертый	30 г
Перец	

Начинка из овощей

Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Стебли сельдерея, мелко порезанные	2 шт.
Морковь, мелко порезанная	2 шт.
Грибы, мелко порезанные	75 г
Петрушка, мелко покрошенная	2 ст. л.
Скорцонера, 40 мин варенная в кипятке с лимонным соком	1 шт.
Горох, варенный 5 мин	300 г
Основания артишоков, порезанные на четверти	6 шт.
Сливочное масло	45 г
Соль	
Мука	1 ст. л.
Горячая вода	80 мл
Пармезан, тертый	45 г
Перец	

Начинка из рыбы

Рыба (например, кефаль или форель)	500 г
Растительное масло	80 мл
Соль	
Петрушка, покрошенная	2 ст. л.
Чеснок	2 зубчика
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные	2 шт.
Сосновые орешки, толченые	50 г

Для рисовой начинки тушите лук в масле, предварительно его посолив. Добавьте рис и хорошо размешайте. Снимите сковороду с огня и дайте начинке остыть. Затем добавьте взбитые яйца, сыр и щепотку перца. Размешайте.

Для овощной начинки потушите лук, сельдерей, морковку, грибы и петрушку в масле с добавлением соли. Когда они потемнеют, добавьте скорцонеру, горох, основания артишоков, муку, еще раз посолите и готовьте несколько минут. Затем залейте овощи водой и тушите на медленном огне 15 мин. Снимите сковороду с огня, добавьте тертый сыр, щепотку перца и хорошо размешайте.

Рыбу поджарьте в масле, посолив и добавив петрушки, чеснока, помидоров, и тушите ее 10—12 мин. Снимите ее со сковородки. В отвар добавьте сосновых орешков и процедите его через сито. Затем вновь положите в него рыбу и размешайте содержимое с овощной начинкой.

Две трети теста раскатайте и сделайте основание пирога. Сначала положите слой риса, затем овощной и рыбной начинки и снова риса. Из оставшегося теста сделайте крышку. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1 ч, или до тех пор, пока он не станет темно-румяным. Подавайте горячим.

ЭМАНУЭЛЬ РОССИ (ИЗДАТЕЛЬ)
«ИСТИННАЯ КУХНЯ ГЕНУИ»

Пирог бедняка

На один пирог диаметром 23 см

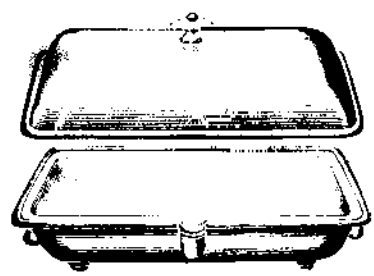
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Жир	3 ст. л.
Луковица, порезанная	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры, семян и порезанные	2—3 шт.
Мука	3 ст. л.
Черные маслины без косточек	8 шт.
Грибы, порезанные	125 г
Покрошенный тимьян	
Покрошенная петрушка	2 ст. л.
Соль и черный молотый перец	
Смесь колбасного фарша и мелко порезанного нежирного бекона	500 г

Разделите тесто на два неравных куска — один в два раза больше другого. Из большего куска сделайте основание пирога. Уложите его в большое блюдо.

Растопите жир и потушите в нем лук около 10 мин. Добавьте помидоры и муку. Постоянно помешивайте до тех пор, пока соус не станет готовым. Добавьте маслины, грибы, щепотку тимьяна, петрушку, соль и перец. Тушите смесь около 15 мин. Снимите с огня и смешайте с колбасным фаршем с беконом.

Уложите смесь на основание пирога. Раскатайте оставшееся тесто и сделайте из него крышку. Подравняйте и запечатайте края. В центре пирога проделайте отверстие около 1 см диаметром — чтобы из него удалялся пар. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), около 30 мин или до тех пор, пока он не приобретет темно-румяный оттенок.

ЮГЕТТ КАСТИНЬЯК
«ОККИТАНСКАЯ КУХНЯ»



Пирог с выглядывающими рыбами

Техника приготовления этого традиционного корнуолльского пирога показана на стр. 18. Его также можно делать в виде прямоугольника, тогда с разных сторон будут выглядывать рыбьи головы и хвосты.

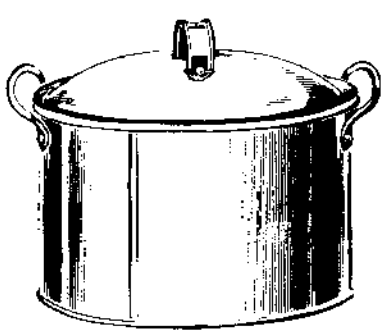
Возможны различные вариации основного рецепта. В качестве начинки можно использовать сухари, покрошенный лук и зелень. Иногда добавляют сидр или смесь яиц со сливками, тогда получается более влажный пирог.

На один пирог диаметром 23 см

Песочное тесто (*стр. 165*)	100 г
Большие сардины или селедки, среднего размера, выпотрошенные, но с головами	8 шт.
Соль, перец	
Мелко порезанный лук, смешанный с 1 ст. л. покрошенной петрушки и 1 ст. л. порезанного лука-скороды или с 2 ст. л. французской горчицы	6 ст. л
Ломтики бекона (по желанию)	8 шт.
Яйца, сваренные вкрутую и мелко порезанные (по желанию)	2 шт.
Теплое молоко с 1/8 ч. л. шафрана или 1 взбитым яйцом	3 ст. л.

Раскатайте половину теста кругом, диаметром 23 см, и положите его на широкое блюдо. Смажьте каждую из рыб солью и перцем, а затем вываляйте их в зелени с луком или смажьте французской горчицей. Разложите их на основании пирога так, чтобы их головы выглядывали наружу. При желании можно положить сверху ломтики бекона или вареные яйца. Раскатайте оставшееся тесто и сделайте из него такую крышку, чтобы она немного не прикрывала рыбьи головы. Придавите тесто между рыбами, смажьте его молоком с шафраном или взбитым яйцом. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), в течение 30 мин, затем убавьте температуру до 180°С (отметка «4») и запекайте еще 15 мин.

ДЖЕЙН ГРИГСОН
«РЫБНЫЕ БЛЮДА»



Маленькие горячие пирожки

На четыре пирога по 12,5 см

Песочное тесто (*стр. 165*)	500 г
Соленые анчоусы, отмоченные, промытые и порезанные	2 шт.
Шалот, мелко порезанный	2 шт.
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Мелко покрошенная петрушка	1 ст. л.
Мелко покрошенный лук-скорода	1 ст. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Вареная говядина, мелко покрошенная	125 г
Ветчина, порезанная мелкими кусочками	125 г
Говяжий костный мозг, порезанный мелкими кусочками	60 г
Яичные желтки, 1 взбитый	2 шт.
Соль, перец	
Бренди	1 ст. л.

Раскатайте тесто и сделайте из него 8 кружков диаметром 12,5 см. Для начинки смешайте филе анчоусов, шалот, чеснок, петрушку и лук-скороду, растолките их в ступе. Добавьте оливкового масла и дайте смеси настояться 15—20 мин.

Затем удалите из нее излишнюю влагу и смешайте с мелко порезанным мясом; добавьте яичный желток. Посолите и поперчите, увлажните смесь бренди. Положите столовую ложку начинки в центр четырех кружков. Оставшимися кружками накройте их сверху. Смочите края кружков водой и тщательно защипните.

Положите пирожки на смазанный сливочным маслом противень. Смажьте их взбитым яичным желтком и запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), 20—25 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми.

МИШЕЛЬ БАРБЕРУС
«ПРОВАНСАЛЬСКАЯ КУХНЯ»

Пирог из консервированного гуся

Для консервирования возьмите грудинку или окорочок гуся (1 кг), посыпьте его мелко порезанной зеленью, добавьте щепотку соли и оставьте его на ночь в горшке. Вытрите его. Смешайте его внутренний жир с 6 ст. л. воды и растопите его на медленном огне. Когда останутся только шкварки, процедите жир. Готовьте гуся в этом жиру 1—1,5 ч, поворачивая через каждые 15 мин. Затем слейте жир в отдельную посуду. Положите гуся в банку, залейте жиром и заверните. Такой гусь может храниться два месяца в холодном месте.

На один пирог диаметром 25 см

Консервированный или жареный гусь, без костей, порезанный на куски, вместе с жиром	1 кг
Песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Яблоки, очищенные от кожуры и семечек и порезанные кубиками	500 г
Сухари	100 г
Сахар	1 ст. л.
Соль, черный молотый перец	
Сухое красное вино	3 ст. л.
Яйцо, слегка взбитое с 2 ч. л. воды	1 шт.

Разделите тесто на две части, одна из которых вдвое больше другой. Раскатайте большую часть, сделайте основание пирога, положите его на блюдо и выкладывайте куски гусятины вместе с яблоками. Посыпьте их сверху сухарями. Добавьте сахар, соль и перец. Потом снова положите слой гусятины, и так далее. Верхним слоем должен быть слой сухарей. Полейте их растопленным жиром и красным вином. Сделайте из остатков теста крышку, подравняйте края и защипните их вместе с основанием. Сверху проткните воронкой отверстие для пара. Смажьте поверхность пирога взбитым яйцом и запекайте его в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 40 мин — до тех пор, пока поверхность не приобретет коричневый оттенок.

ЮЖЕТТ КАСТИНЬЯК
«ОККИТАНСКАЯ КУХНЯ»

Пирожки

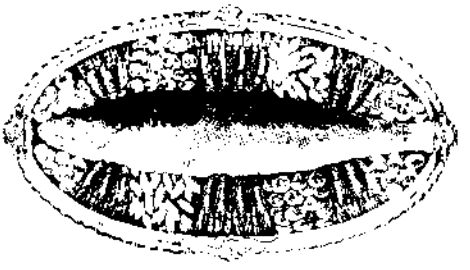
На 12 пирожков

Песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Говядина, измельченная	250 г
Бекон, измельченный	250 г
Говяжье почечное сало, измельченное	250 г
Соль	1/2 ч. л.
Перец	
Зелень	1 ст. л.
Порезанные грибы	125 г
Яичный желток, взбитый	1 шт.

В глубокой чашке смешайте говядину, бекон и жир, заправьте их солью, перцем и зеленью, добавьте грибов. Переложите смесь в сковороду и готовьте на умеренном огне 8—10 мин, часто помешивая, пока она не станет коричневой.

Раскатайте две трети теста и сделайте 12 кружочков. Наполните их начинкой. Раскатайте оставшееся тесто и сделайте из них верхние слои, накройте ими начинку, слепите с нижними слоями. Смажьте тесто яичным желтком и запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), в течение 30 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми.

УИЛЬЯМ АВГУСТУС ХЕНДЕРСОН
«СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ ИЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ПОВАР»



Пирог с анчоусами

Блюдо из Прованса, где его называют *pisculadiere*. Там его готовят не из песочного, а из хлебного теста.

На один пирог диаметром 20 см

Соленые анчоусы, отмоченные, высушенные и порезанные	10 шт.
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Порезанный лук	300 г
Оливковое масло	6 ст. л.
Черные маслины, без косточек, порезанные пополам	7 шт.
Небольшие помидоры, порезанные (по желанию)	2 шт.
Перец	

Раскатайте тесто до толщины 5 мм и сделайте из него квадрат со стороной 20 см. Положите его на противень, смазанный маслом. Слегка загните края квадрата внутрь, чтобы получилась кромка. В некоторых местах проткните тесто вилкой.

В сковороде пассеруйте лук на оливковом масле до тех пор, пока он не подрумянится. Разложите его на тесте. Сверху распределите филе анчоусов в виде решетки и в центр каждого квадрата положите по половинке маслины. При желании добавьте ломтики помидоров. Посыпьте пирог перцем и слегка полейте оставшимся оливковым маслом.

Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), около 30 мин. Когда тесто станет сухим и румяным, выньте его из печи.

ЭДУАРД ДЕ ПОМИАН
«ЗАПИСНАЯ КНИЖКА АННЫ»

Кукурузный пирог

При желании можно добавить к кукурузным зернам 125 г мелко порезанных моллюсков.

На один пирог диаметром 23 см

Свежие кукурузные зерна	500 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	250 г
Яйца, слегка взбитые	4 шт.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1 ст. л.
Черный молотый перец	
Мука	2 ст. л.
Растопленное сливочное масло	125 г

Смешайте кукурузу, яйца, сахар, муку, топленое масло, соль и перец. Раскатайте половину теста кругом диаметром 23 см и положите его на блюдо. Сверху положите начинку. Раскатайте оставшееся тесто и сделайте из него крышку пирога. Защипните ее вместе с основанием и сделайте небольшое отверстие для пара. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1 ч, пока он не приобретет коричневый цвет.

БЕТТИ ГРОФФ И ХОСЕ УИЛСОН
«ДОБРАЯ СЕЛЬСКАЯ КУХНЯ»

Пирог с мангольдом, колбасным фаршем и рикоттой

На один пирог диаметром 25 см

Швейцарский мангольд, с удаленными прожилками, 1 мин отваренный в кипятке, высушенный и порезанный	2 кг
Свиной колбасный фарш	250 г
Сыр рикотта	250 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Оливковое масло (по желанию)	1—2 ст. л.
Средние луковицы, мелко порезанные	2 шт.
Сыр пармезан, тертый	100 г
Яйца, слегка взбитые	4 шт.
Молотый черный перец	
Яичный белок, слегка взбитый	1 шт.

Раскрошите колбасный фарш и поджаривайте его с добавлением оливкового масла, если недостаточно жира — до тех пор, пока он не станет коричневым — 8—10 мин. Снимите его со сковороды и отложите в отдельную посуду. Оставьте на сковороде приблизительно 2 ст. л. жира. Поджаривайте в них лук около 5 мин. Снимите сковороду с огня, добавьте мангольд и смешайте его с луком. Затем добавьте пармезан, рикотту, яйца и фарш. Тщательно размешайте. Добавьте соль и перец по вкусу.

Разделите тесто на две равные части. Одну половину положите в холодильник, а другую раскатайте и сделайте круглое основание пирога, диаметром 25 см, уложите его на блюдо. Смажьте дно и стороны взбитым яичным белком, сохранив его немного напоследок. Положите начинку.

Раскатайте другую половину теста и накройте ею пирог. Делайте это как можно быстрее, но не забудьте о декоративной каемке. В центре пирога сделайте отверстие для пара. Из остатков теста можно сделать декоративные украшения для корочки. Смажьте поверхность оставшимся яичным белком. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 200—220° С (отметки «6» или «7»), 30—40 мин. Пирог готов, когда тесто приобрело золотисто-коричневый цвет.

ДЖО ФАМУЛАРО И ЛУИЗА ИМПЕРИАЛЬ
«ПРАЗДНИЧНАЯ КУХНЯ ФАМУЛАРО»

Пирожки из языка с сидром

Изюм приобретет дополнительный вкус, если его предварительно вымочить в хересе.

На 4 порции

Песочное тесто *(стр. 165)*	250 г
Молоко или 1 яйцо, взбитое с 2 ч. л. воды	4 ст. л.

Начинка с языком и сидром

Вареный язык, мелко порезанный	200 г
Сидр	4 ст. л.
Сосновые орешки или миндаль	50 г
Изюм без косточек	50 г
Сахар	1 ст. л.
Соль	
Тертый мускатный орех	
Гвоздика	

Тонко раскатайте тесто и порежьте его на кружочки по 10 см диаметром. Сделайте начинку, перемешав между собой все ингредиенты. Положите в центр каждого кружка столовую ложку начинки, увлажните края и слепите вместе. В каждом пирожке сделайте два диагональных надреза и смажьте тесто молоком или взбитым яйцом. Выложите пирожки на противень, смазанный маслом, и запекайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), 15—20 мин, пока тесто не станет румяным и хрустящим.

АННА МАКМИАДАЧАЙН
«КУХНЯ ИСПАНСКИХ ПРОВИНЦИЙ»

Пирог со шпинатом или мангольдом

На один пирог диаметром 30 см

Шпинат или швейцарский мангольд, с удаленными прожилками, обваренный в кипятке в течение 1 мин, высушенный и мелко порезанный	1 кг
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Порезанная петрушка	6 ст. л.
Чеснок, порезанный	4 или 5 зубчиков
Сливочное масло	100 г
Взбитые яйца	6 шт.
Сыр грийер, тертый	150 г
Молоко	1/2 л
Соль, перец	

Смешайте шпинат или швейцарский мангольд с петрушкой и чесноком. Поджаривайте смесь в масле в течение 7—8 мин. Охладите, затем добавьте яйца, тертый сыр и молоко. Перец и соль по вкусу.

Разделите тесто на две равных части и из одной сделайте основание пирога, диаметром 30 см. Раскатайте остальное тесто и сделайте из него крышку. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), 45 мин, до тех пор, пока поверхность не приобретет румяный оттенок.

АНРИ ФИЛИППОН
«КУХНЯ ПРОВАНСА»

Пирог со шпинатом, беконом и сыром

На один пирог диаметром 23 см

Шпинат, сваренный в кипящей воде в течение 1 мин, высушенный и мелко порезанный	1 кг
Зеленый бекон, порезанный	150 г
Сыр пармезан, порезанный	60 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	300 г
Растительное масло	2 ст. л.
Порезанная петрушка	4 ст. л.
Чеснок, порезанный	1 зубчик
Яйцо	1 шт.
Соль	

Потушите шпинат в масле вместе с 125 г бекона. Потом смешайте его с петрушкой и чесноком. Снимите сковороду с огня и, посолив, смешайте содержимое с яйцом и пармезаном.

Раскатайте две трети теста и сделайте из него основание пирога диаметром 23 см и толщиной 5 мм. Положите начинку. Раскатайте оставшееся тесто кругом, достаточным чтобы прикрыть пирог. Положите его сверху и пальцами и тыльной стороной вилки защипните края, проколите дырки в тесте для удаления пара. Посыпьте сверху мелко порезанным беконом и запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), около 1 ч, пока тесто не станет румяным.

УАВЕРЛИ РУТ
«ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА»

Открытый пирог с зеленью

Рецепт взят из «трактата по домашней экономии», написанного в 1393 г. «одним жителем Парижа». Вместо дикого фенхеля можно взять луковицу обычного фенхеля; вместо мягкого сыра — курд, рикотту, творог или козий сыр; чеддер, грийер или сухой козий сыр вместо полутвердого сыра; пармезан вместо прессованного сыра. Как «выпекать вслепую», показано на стр. 68.

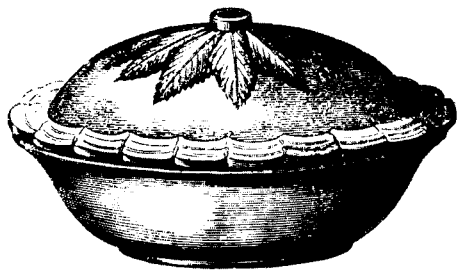
На один пирог диаметром 20 см

Песочное тесто *(стр. 165)*	175 г
Мелко порезанная петрушка	4 ст. л.
Мелко порезанный кервель	2 ст. л.
Молодой дикий фенхель, мелко порезанный	1 шт.
Швейцарский мангольд, с удаленными прожилками, мелко порезанный	250 г
Шпинат, мелко порезанный	125 г
Мягкий сыр, размятый	125 г
Полутвердый сыр, порезанный кубиками	125 г
Взбитые яйца	4 шт.
Разные специи или 1 см корня имбиря, мелко порезанный	2 ст. л.
Соль, перец	
Старый прессованный сыр, тертый	60 г

Смажьте маслом жестяную форму 20 см в диаметре. Раскатайте тесто такого же размера и запеките его «вслепую» в этой форме. Смешайте порезанные овощи и зелень. В глубокой чашке смешайте мягкий и полутвердый сыр с яйцом; затем положите в чашку овощи и смешайте все вместе. Растолките имбирный корень в ступе, добавьте туда сыр, яйца и овощи и размешайте. Соль и перец по вкусу. Положите смесь в пирог и посыпьте тертым сыром.

Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 20 мин. Подавайте горячим.

«ПАРИЖСКАЯ ХОЗЯЙКА»



Пирог с капустой и говядиной

Для этого рецепта подойдет любой вид слоеного теста, включая тесто на оливковом масле (см. рецепт на стр. 165). На стр. 24 показана техника изготовления пирога из капусты и говядины с использованием слоеного теста на оливковом масле.

Кулебяка — типично русское блюдо. Вместо риса можно взять гречневую кашу. Слегка поджарьте 200 г гречки в 50 г сливочного масла, налейте 1/2 л бульона или кипящей воды и варите на умеренном огне 15—20 мин, пока жидкость не впитается. Рис или гречневую кашу используйте охлажденными — их можно приготовить и за день до кулебяки.

На один пирог размером 30 на 20 см

Зеленые капустные листья, с удаленными центральными прожилками, отваренные в течение 3 мин, высушенные и грубо порезанные	4 шт.
Вареная говядина, порезанная	60 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Луковица, мелко порезанная и пассерованная в масле	1 шт.
Холодный вареный рис	125 г
Соль, перец	
Сливочное масло	100 г
Яйца, сваренные вкрутую, очищенные и порезанные	3 шт.
Яичный белок, растворенный в очень небольшом количестве воды	1 шт.
Яичные желтки, растворенные в 1 ст. л. воды	2 шт.

Разделите тесто на две части 1:2. На плоской поверхности, обсыпанной мукой, раскатайте меньшую часть в прямоугольник 30 на 20 см. Выложите его на смазанный маслом противень.

Смешайте лук с рисом и выложите смесь ровным слоем на тесто, оставляя 2 см по краям. Посолите капустные листья и разложите их поверх риса. Нарежьте 60 г масла на кусочки и разложите их поверх капусты. Сверху положите слой яиц и снова посыпьте солью и перцем. Добавьте мясо. Нагрейте печь до температуры 230°С (отметка «8»).

Раскатайте большую часть теста в прямоугольник, такой, чтобы он свободно покрыл начинку. Смажьте края теста яичным желтком и защипните их. Поверхность теста смажьте яичным желтком.

В центре пирога сделайте отверстие для пара диаметром 1 см. Убавьте температуру в печи до 220°С (отметка «7») и запекайте пирог на протяжении 35 мин или пока его корочка не станет румяной. Растопите оставшееся масло и, когда пирог будет готов, влейте масло в отверстие через воронку.

МИРИАМ КЕНДРАРС И НИНЕТ ЛИОН (ИЗДАТЕЛИ)
«ПИРОГИ И ЗАПЕКАНКИ»

Пирожки с морковкой

Начинка для пирожков может быть бесконечно разнообразной, например: рис, сваренные вкрутую яйца, капуста, вареная рыба, говядина, телятина или дичь, грибы, сморчки, омары, раки и т.д.

На 20 пирожков по 8 см длиной

Морковь, с удаленным центральным слоем и порезанная кубиками, отваренная в кипятке в течение 1 мин	500 г
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Сливочное масло	40 г
Сваренные вкрутую яйца, порезанные	2 шт.
Порезанная петрушка и лук-скорода	1 ст. л.
Густой белый соус *(стр. 166)*	1 ст. л.
Соль, перец	
Яйцо, взбитое с 2 ч. л. воды	1 шт.

Поджарьте морковь в сливочном масле вместе с вареными яйцами, петрушкой и луком-резанцем. Размешайте их с густым белым соусом, приправьте солью и перцем и поставьте остывать.

Раскатайте слоеное песочное тесто и сделайте из него около двадцати кружков по 8 см в диаметре. В центр каждого кружка положите по столовой ложке начинки. Увлажните края пирожков водой и складывайте их пополам, защипывая. Слегка сбрызните водой противень, смазанный маслом, и положите на него пирожки складкой вниз. Смажьте их яйцом и очень острым ножом сделайте несколько небольших надрезов. Запекайте пирожки в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), около 25 мин, пока они не станут румяными. Перед подачей разложите их на блюде пирамидой и подавайте горячими.

А. ПЕТИТ
«КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ»

Пирог с овощами и зеленью

Этот рецепт позаимствован из ресторана «Постоялый двор XII века», Саше, Франция.

На один пирог размером 30 на 15 см

Картофель, очищенный и очень тонко порезанный	500 г
Шпинат, обваренный кипятком, осушенный и раздавленный	500 г
Щавель, подравненный, обваренный соленым кипятком в течение нескольких секунд и осушенный	500 г
Швейцарский мангольд, с удаленными прожилками, обваренный в соленом кипятке в течение 1 мин	500 г
Сухая зелень	2 ст. л.
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Сливочное масло	60 г
Растительное масло	2 ст. л.
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Соль, перец	
Яйцо	1 шт.
Сливки	6 ст. л.

Нагрейте в сковороде 30 г сливочного и растительного масла и поджарьте картофель. Когда он слегка потемнеет, добавьте сухую зелень, чеснок, соль и перец.

Разделите слоеное тесто напополам и раскатайте один кусок в прямоугольник размером 30 на 15 см. Положите его на смазанный маслом противень.

Отдельно потушите шпинат, щавель и мангольд в оставшемся масле. Смешайте их и половину смеси выложите на прямоугольник теста. Сверху положите слой картофеля, затем опять слой зелени. Раскатайте остаток теста и сделайте крышку. Положите ее поверх начинки и защипните края. Смажьте поверхность пирога яйцом. Воронкой сделайте в пироге три небольшие дырочки.

Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1 ч, пока он не подрумянится. Перед подачей влейте в дырочки сливки.

ПОЛЬ ЖАК ЛЕВЕК (ИЗДАТЕЛЬ)
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ТУРЕНЬСКОЙ КУХНИ»

Пирог со сморчками

На один пирог диаметром 25 см

Свежие сморчки, промытые и порезанные, или 60 г сухих сморчков, отмоченных в воде в течение 20 мин и порезанных	500 г
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Сливочное масло, слегка растаявшее	100 г
Сухое белое вино или шампанское	100 мл
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Сливки	150 мл
Яичные желтки	2 шт.
Белый соус *(стр. 166)*	1/2 л
Сырая ветчина, порезанная на мелкие полоски	250 г
Яйцо, взбитое с 2 ч. л. воды	1 шт.

В закрытой сковороде потушите до готовности сморчки с солью и перцем — приблизительно 15 мин. Затем удалите сморчки со сковороды и продолжайте ее нагревать, пока жидкость не уменьшится в объеме примерно в два раза. На умеренном огне влейте ее в белый соус, добавьте 4 ложки сливок, яичные желтки и размешайте. Снимите соус с огня и дайте ему остыть. В оставшемся масле на слабом огне потушите ветчину. Разделите тесто на две равные части. Одну из них раскатайте в основание пирога диаметром 25 см. Смажьте его одной ложкой сливок, оставляя по краям 1 см. Половину ветчины выложите на основание и покройте охлажденным соусом и сморчками.

Поверх соуса распределите оставшуюся ветчину. Раскатайте другую половину теста и сделайте из него крышку. Смочите края теста и защипните их. Из картонной трубки сделайте воронку. Сверху пирога сделайте дырку и вставьте в нее воронку. Украсьте пирог остатками теста в форме листьев. Смажьте его яйцом.

Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), 30—35 мин — пока поверхность пирога не зарумянится и не подымется. Выньте пирог из печи и дайте ему постоять 5 мин. Разогрейте 2—3 столовые ложки сливок и влейте их сквозь воронку.

ДОМИНИК ВЕБЕР
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ПРОВИНЦИАЛЬНОЙ ФРАНЦИИ»

Пирог с сыром и картофелем

На один пирог диаметром 25 см

Козий сыр	200 г
Картофель, очищенный и очень тонко порезанный	500 г
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	400 г
Соль, перец	
Сливочное масло, порезанное кусочками	100 г

Раскатайте тесто и сделайте из него основание пирога диаметром 25 см. Проткните его в некоторых местах вилкой. С козьего сыра срежьте корку и протрите его через сито. Размешивайте его, пока он не превратится в однородную массу. Добавьте соль и перец. Положите картофель в кастрюлю с холодной водой, доведите ее до кипения и варите 5 мин. Затем промойте его под холодной водой. Осушите его на кухонном полотенце и половину уложите на основание пирога. Посолите и посыпьте кусочками масла. Поверх картофеля разложите сыр, а затем еще один слой картофеля. Посыпьте кусочками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 30 мин, пока его поверхность не станет коричневой. Подавайте горячим.

ПЬЕР АНДРУЭ
«БЛЮДА ИЗ СЫРА»

Пирог из лука-порея и сливок

На один пирог диаметром 25 см

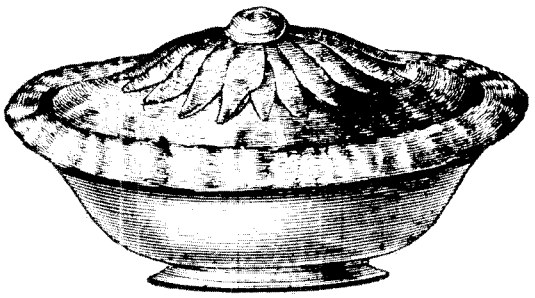
Порей, мелко порезанный	500 г
Сливки	80 мл
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Несоленое масло	100 г
Вода	3—4 ст. л.
Соль	
Молотый черный перец	
Яичный желток, смешанный с водой	1 шт.

Потушите латук в масле, сначала положив в сковороду половину масла и добавляя его по мере приготовления. Залейте водой, закройте крышкой и продолжайте готовить до тех пор, пока вся жидкость не впитается, а латук не станет совершенно мягким,— около 10 мин. Добавьте сливки, соль и перец.

Разделите тесто на две части. Раскатайте одну часть и сделайте основание пирога диаметром 25 см. Положите в середину смесь с латуком, оставив по краям 3 см. Смажьте края водой. Раскатайте оставшееся тесто и положите его сверху. Прочно защипните края. По краям сделайте параллельные разрезы в 3 см, чтобы все слои теста лучше запеклись. Смажьте поверхность яичным желтком, растворенным в воде, и краешком ножа сделайте решетчатый узор.

Поставьте пирог в печь, нагретую до температуры 220°С (отметка «7»), на 10 мин, затем убавьте температуру до 170°С (отметка «3») и продолжайте печь 20—30 мин. Корочка готового пирога должна быть желтой, без темных пятен. Подавайте горячим.

ЛУИЗЕТ БЕРТОЛЬД (ИЗДАТЕЛЬ)
«СЕКРЕТЫ ФРАНЦУЗСКИХ РЕСТОРАНОВ»



Пирожки с говядиной

На 25 пирожков

Говяжий фарш или мелко порезанная говядина	500 г
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	750 г
Растительное масло	2 ст. л.
Большая луковица, мелко порезанная	1 шт.
Чеснок, мелко порезанный	2 зубчика
Соль	
Кайенский перец	1/4 ч. л.
Паприка	1 ч. л.
Гвоздика, тертый мускатный орех, розмарин и тимьян	
Яйца, одно слегка взбитое, другое разделенное на белок и желток, тоже слегка взбитые	2 шт.

Разогрейте растительное масло и потушите в нем лук с чесноком до полупрозрачности. Добавьте говяжий фарш и продолжайте готовить 5 мин. Посолите по вкусу, а также добавьте перец, паприку, щепотку гвоздики, муската, розмарина и тимьяна. Охладите смесь и добавьте яйцо.

Тонко раскатайте тесто и нарежьте из него около

25 квадратов, со стороной 12 см. Смажьте их поверхность взбитым яичным белком. Положите по 2 столовые ложки начинки в каждый квадрат и защипните все углы в центре. Смажьте пирожки яичным желтком. Положите их на противень и запекайте в печи, нагретой до температуры 220° С, около 25 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми.

ХЕДВИГ МАРИЯ ШТУБЕР
«Я ПОМОГУ ВАМ ГОТОВИТЬ»

Русские пирожки с рыбной начинкой

Расстегаи с рыбой

Пироги нужно посыпать солью, перцем и смазать растопленным маслом. Непосредственно перед подачей можно полить их рыбным или мясным бульоном.

Название *расстегаи* происходит от слова «расстегивать», то есть оболочка из теста остается как бы «расстегнутой» — в виде овального отверстия наверху.

На 25 пирожков

Филе осетра, лосося или семги, с удаленной кожей, порезанное на куски	500 г
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*	500 г
Растительное масло	4 ст. л.
Лук, мелко порезанный	60 г
Вареный рис	125 г
Соль, перец	
Яйца, сваренные вкрутую и мелко порезанные	2 шт.
Мелко покрошенной петрушки	3 ст. л.
Яичный желток	1 шт.

Поджаривайте рыбу в 3 ст. л. растительного масла в течение 5 мин. В другой сковороде пассеруйте лук около 4 мин — пока он не станет мягким и золотистым. Смешайте рыбу, лук, соль, перец, вареные яйца и петрушку.

Раскатайте тесто и сделайте из него около 25 кружков диаметром 10 см. В каждый положите по ложке начинки. Слепите края, оставляя посередине овальное отверстие. Смажьте пирожки яичным желтком и запекайте в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), 10—15 мин, пока они не подрумянятся.

АЛАН ДЭВИДСОН
«БЛЮДА ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ СЕВЕРНОЙ АТЛАНТИКИ»

Пасхальный пирог

На один пирог размером 20 на 25 см

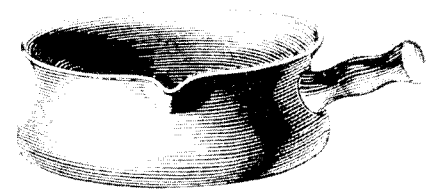
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	500 г
Мангольд, с удаленными прожилками, порезанный и отваренный в кипятке в течение 1 мин, осушенный	2 кг
Сливочное масло	50 г
Пармезан, тертый	50 г
Сливки	200 мл
Майоран	
Творог	500 г
Мука	2 ст. л.
Оливковое масло или растопленное сливочное	3 ст. л.
Яйца	4 шт.

Разделите тесто на семь равных частей. Две из них соедините вместе. Перед тем, как раскатывать, дайте тесту охладиться по меньшей мере 20 мин.

Для начинки поджарьте мангольд в 30 г сливочного масла, до тех пор, пока он не впитает всю жидкость. Добавьте пармезан и размешайте. Переложите смесь в глубокую чашку и добавьте сливки, щепотку майорана, творог и муку.

Раскатайте больший кусок теста кругом — таким, чтобы свешивался через края блюда. Остальные куски теста раскатайте в круги, точно вписывающиеся по размеру в блюдо. Поверхность большого круга смажьте оливковым или растопленным сливочным маслом. Покройте его слоем начинки, положите сверху другой круг теста и снова покройте его слоем начинки. Повторите то же самое с третьим кругом, только перед тем, как покрывать начинку тестом, сделайте в ней четыре углубления и в каждой разбейте по яйцу. Затем повторите операцию до последнего слоя теста, сделав в нем дырочки для пара. Поставьте пирог в печь, нагретую до температуры 180° С (отметка «4»), и запекайте его в течение 45 мин.

ЛУИДЖИ ВОЛЬПИЧЕЛЛИ И СЕКОНДИНО ФРЕДА (ИЗДАТЕЛИ)
«1000 РЕЦЕПТОВ»



Пирог со спаржей

Приготовление спаржи описано на стр. 29.

На один пирог диаметром 20 см

Спаржа, связанная в пучки, сваренная в кипятке в течение 5—7 мин и высушенная	2 кг
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	500 г
Сливочное масло	200 г
Сыр пармезан, тертый	200 г
Яйца	6 шт.
Оливковое масло	5 ст. л.
Соль	

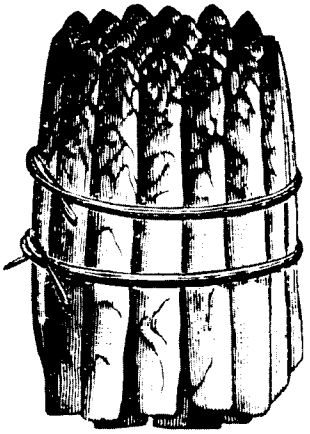
Сделайте тесто и разделите его на 20—30 небольших шаров. Обсыпьте рабочую поверхность мукой, положите на нее шарики и дайте им постоять полчаса.

Порежьте вареную спаржу и слегка обжарьте ее в сливочном масле. Смешайте ее с сыром, яйцами и 2 ст. л. оливкового масла, посолите по вкусу.

Для основания пирога используйте меньше половины шариков — около 12. Раскатайте каждый в небольшую лепешку — как можно более тонкую, около 20 см в диаметре. Потом сложите их стопкой в форме, смазывая каждую, кроме последней, оливковым маслом. Положите сверху начинку.

Тем же образом раскатайте оставшееся тесто. Укладывая лепешки друг на друга, следите за тем, чтобы между ними оставалось немного воздуха — чтобы во время выпекания пирог «поднимался». Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 1 ч, пока он не подрумянится.

ДЖУЗЕППЕ ГАВОТИ
«КУХНЯ И ВИНА ЛИГУРИИ»



Прекрасный грибной пирог

На один пирог диаметром 30 см

Грибы, порезанные на большие куски	500 г
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	250 г
Оливковое масло	80 мл
Нежирный бекон, замоченный в воде на 30 мин, осушенный и порезанный кубиками	125 г
Сыр пармезан, тертый	60 г
Яйца	4 шт.
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Мускатный цвет (сушеная шелуха мускатного ореха)	

Налейте в сковороду оливковое масло и поставьте его на умеренный огонь. Поджарьте грибы и бекон. Чтобы они не подгорали, добавляйте воду по мере необходимости. Снимите их со сковороды шумовкой и переложите в большую чашку. Смешайте их с сыром и яйцом. Добавьте соль, перец, щепотку муската и мускатного цвета.

Тонко раскатайте тесто и сделайте основание пирога диаметром 30 см. Положите его в форму и заполните начинкой. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), около 30 мин, пока начинка не будет готова и не приобретет коричневый цвет.

ЭМИЛИО ФАЧЧОЛИ (ИЗДАТЕЛЬ)
«ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ»

Рыбные пирожки по-валенсийски

На 8 пирожков по 10 см

Пикша, тушенная в молоке 10 мин, с удаленной кожей, костями и высушенная	250 г
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*, вместо 1 ст. л. воды — 1 ст. л. анисовой воды	250 г
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные	250 г
Соль, перец	
Оливковое масло (по желанию)	

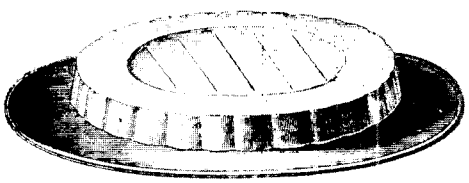
Положите помидоры в сковороду и тушите 10—15 мин, часто помешивая, пока они не превратятся в грубое пюре. Добавьте рыбу, соль, перец и размешайте. Снимите смесь с огня и дайте ей остыть.

На холодной, обсыпанной мукой поверхности раскатайте тесто тонким слоем и выложите на него не-

сколько горок начинки. Порежьте тесто вокруг них квадратами, сложите и защипните края в форме пирожков.

Обжаривайте пирожки в раскаленном оливковом масле по 5 мин на каждой стороне или запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), 15—20 мин.

ЯН РИД И МАИТЕ МАНЬОН
«АРОМАТЫ ИСПАНИИ»



Пирожки с тыквой

Вместо отваривания тыкву можно запечь, в таком случае ее нужно очистить от семян и порезать на четверти. Технология приготовления показана на стр. 9. Как делать пирожки с тыквой, показано на стр. 22.

В Ницце в начинку добавляют острый сыр *брусс*. Пирожки можно обжаривать в масле, вместо того чтобы запекать.

На 18—24 пирожка

Тыква, очищенная и порезанная на куски	2,5 кг
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	500 г
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Маленькая луковица, мелко порезанная	1 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Вареный рис	250 г
Яйца	2 шт.
Сыр пармезан, тертый	75 г
Соль, перец	

Вечером отварите тыкву в соленой воде. Варите ее около 20 мин, закройте крышкой и оставьте постоять. К утру она должна впитать всю жидкость. Поджарьте лук и чеснок в оливковом масле до тех пор, пока они не станут прозрачными.

Мелко порежьте тыкву или растолките ее в чашке. Добавьте вареный рис, лук с чесноком, яйца и тертый пармезан. Посолите и хорошо размешайте.

На поверхности, посыпанной мукой, раскатайте тесто. Стаканом нарежьте кружочки по 7 см в диаметре. В центр каждого кружка положите ложку начинки. Защипните края кружков. Смажьте противень маслом и выложите на него пирожки, на достаточном удалении друг от друга. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), 25—30 мин, пока тесто не подрумянится, а защипанные края не станут коричневыми.

РАЙМОНД АРМИЗЕН И АНДРЕ МАРТИН
«РЕЦЕПТЫ ИЗ НИЦЦЫ»

Пирог из лука-порея

Это блюдо было придумано монахами из Сан-Лоренцо, Флоренция, около 1405 г.

На один пирог диаметром 20 см

Большие стебли лука-порея, порезанные на несколько частей, замоченные в холодной воде на 5 мин и высушенные	6 шт.
Тесто на оливковом масле *(стр. 165.)*	300 г
Оливковое масло	200 мл
Ветчина, порезанная кубиками	100 г
Жир и нежирная свинина, мелко порубленная	200 г
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Шафран, растворенный в 2 ст. л. воды	1/4 ч. л.
Сухое красное вино	100 мл
Сыр пармезан, тертый (по желанию)	30 г

В сковороде разогрейте половину оливкового масла и слегка поджарьте ветчину с порубленным мясом. Добавьте соль, перец, мускат и шафран. Через 2 мин добавьте вина и готовьте еще 5 мин, пока вино не испарится.

В кастрюле потушите лук-порей в оставшемся масле. Следите за тем, чтобы он не размяк. Посолите.

Раскатайте три четверти теста в круг диаметром 20 см и положите в блюдо, смазанное маслом. Положите сверху мясную начинку, добавив немного вина, если она выглядит слишком сухой, и разровняйте. Сверху разложите стебли лука-порея. Раскатайте оставшееся тесто, сделайте из него жгуты и разложите в виде решетки. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 40 мин, пока он не станет золотисто-коричневым.

МАССИМО АЛЬБЕРИНИ
«СТО ИСТОРИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ»

Пирог с осьминогом

На один пирог диаметром 20 см

Молодые осьминоги, очищенные	400 г
Тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	250 г
Растительное масло	2 ст. л.
Большая луковица, мелко порезанная	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, крупно порезанные	5 шт.
Черные маслины, без косточек, порезанные на 2—3 части	100 г
Соль, перец	
Тимьян, порезанный	1 ст. л.
Орегано, порезанный	1 ст. л.

Положите осьминогов в кастрюлю, залейте теплой водой и доведите до кипения. Варите 10 мин. Слейте воду, удалите кожу, твердые узелки и хрящи. Мясо порежьте и жарьте в растительном масле в течение 10 мин. Добавьте лук, помидоры и оливки. Посолите и хорошо размешайте. Закройте сковороду крышкой и тушите около 1 ч, пока мясо осьминога не станет мягким.

Раскатайте тесто в круг диаметром 20 см и положите его в форму. Положите поверх него начинку, посыпьте ее тимьяном и орегано. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), 30—35 мин, пока края его не станут коричневыми.

СЮЗАН СИМОНЕ
«БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА АКВИТАНСКОЙ КУХНИ»

Пирог с творогом и укропом

На один пирог диаметром 20 см

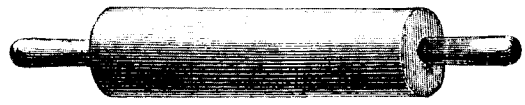
Прессованный творог	1 кг
Мелко порезанный укроп	1 ст. л.
Мука	175 г
Соль	
Яйца, 2 взбитых, 4 разделенных на желтки и белки, белки сильно взбитые	6 шт.
Сметана	175 мл
Сливочное масло, слегка растаявшее	250 г

Чтобы приготовить тесто, высыпьте горкой муку и щепотку соли на рабочую поверхность, сделайте в центре углубление и разбейте туда два яйца. Добавьте 150 мл сметаны, 175 г масла и размешайте до образования однородной массы. Покройте тесто тканью и поставьте в холодное место на 1 ч.

Раскатайте тесто и сделайте основание пирога диаметром 20 см, выложите его в форму, подровняв края.

Смешайте творог с оставшимся маслом, яичными желтками от 4 яиц, щепоткой соли и порезанным укропом. Слегка взбейте и добавьте белки. Разложите смесь на поверхности пирога и смажьте оставшейся сметаной. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), пока он не станет коричневым.

ЙОЗЕФ ВЕНЕШ
«ВЕНГЕРСКАЯ КУХНЯ»



Клецки из креветок

На четыре порции

Свежие креветки, очищенные и грубо порезанные	500 г
Зеленый лук, порезанный	2 пучка
Водяные каштаны, очищенные и порубленные	4 шт.
Арахисовое масло	3 ч. л.
Соевый соус	1 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Белый перец	
Взбитое яйцо	1 шт.

Тесто для оболочки

Мука	250 г
Соль	1/2 ч. л.
Холодная вода	ок. 150 мл

Смешайте вместе креветки, зеленый лук, каштаны, арахисовое масло, соевый соус, соль и щепотку перца и дайте смеси постоять 20 мин.

Для оболочки смешайте муку с солью и постепенно добавляйте холодную воду, пока не получится крепкое тесто. Раскатайте его до толщины бумаги и порежьте на кружки диаметром 6 см. На каждый кружок положите по чайной ложке начинки. Защипните края и смажьте их яйцом. Положите их на промасленную бумагу и готовьте на пару в течение 10 мин.

АЛАН ДЭВИДСОН
«МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ»

Пирог с перцем и помидорами

Можно использовать другие виды теста, такие, как слоеное (стр. 165)

На один пирог диаметром 32 см

Стручки сладкого перца, запеченные в гриле, с удаленной кожицей и семенами, порезанные на полоски	6 шт.
Помидоры, с удаленной кожицей и семенами, порезанные	1 кг
Арахисовое масло	125 мл
Чеснок, порезанный	3 зубчика
Маленький стручок перца чили, раздавленный	1 шт.
Винный уксус	1 ст. л.
Филе анчоусов	12 шт.
Яичный желток, взбитый в небольшом количестве воды	1 шт.

Тесто

Белое вино	4 ст. л.
Мука, просеянная	250 г
Соль	1/2 ч. л.
Сливочное масло, слегка растаявшее	50 г
Оливковое масло	4 ст. л.
Горячая вода	2 ст. л.

Для теста насыпьте муку в чашку и сделайте в центре углубление. Положите туда соль, сливочное и оливковое масло. Размешайте муку руками. Добавьте белого вина. Размешивайте тесто еще 1 мин и добавьте горячей воды. Быстро размешайте. Дайте тесту постоять, по крайней мере, 15 мин.

Потушите помидоры в арахисовом масле. Добавьте порезанный чеснок. Посолите, добавьте перец и раздавленный стручок перца чили. Размешайте и добавьте полоски сладкого перца. Готовьте на умеренном огне около 10 мин, затем добавьте уксус. Смесь должна быть достаточно сухой.

Размешайте тесто до толщины 3 мм и двумя третями его выложите форму диаметром 32 см.

Положите поверх теста томатную смесь. Сверху распределите анчоусы. Раскатайте оставшееся тесто, порежьте на полоски шириной 5 мм и выложите поверх начинки узором в виде решетки. Смажьте поверхность пирога яичным желтком. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), 30—40 мин, пока пирог не приобретет коричнево-золотистый оттенок.

СИЛЬВИ ТИЕБО
«ПИРОГИ СОЛЕНЫЕ И СЛАДКИЕ»

Пирог (а-ля Оли, по-провансальски)

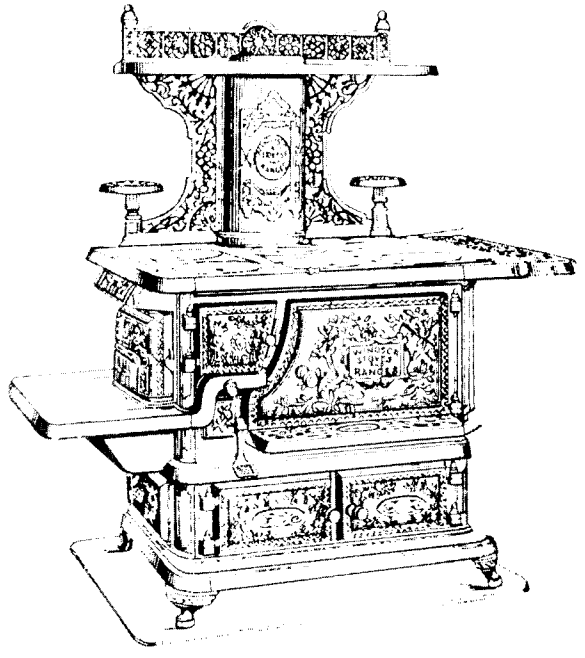
Автор этого рецепта, Винсент Ла Шапель, служил главным поваром лорда Честерфилда. Хотя он был французом, его первая поваренная книга вышла в 1733 г. на английском языке. Два года спустя Ла Шапель опубликовал французский перевод. Этот человек считался лучшим мастером своего времени.

На один пирог диаметром 20 см

Слоеное тесто на оливковом масле *(стр. 165)*	350 г
Соленые анчоусы, замоченные и высушенные, мелко порезанные и истолченные	3 шт.
Филе свежих анчоусов, очищенных, порезанных пополам	500 г
Соль, перец	
Яйцо, взбитое с 1 ч. л. воды	1 шт.

Приготовьте тесто, смешав с ингредиентами толченые анчоусы. Затем раскатайте половину теста до толщины 5 мм и выложите его на блюде диаметром 20 см. Покройте поверхность основания половинками анчоусов. Посыпьте солью и перцем. Раскатайте из теста жгут толщиной с палец и окружите им края пирога. Оставшееся тесто раскатайте толщиной 3 мм и сделайте квадратики шириной с палец. Разложите эти квадратики поверх анчоусов. Смажьте пирог яйцом и запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), до тех пор, пока он не станет румяным, но не слишком сухим — около 35 мин.

ВИНСЕНТ ЛА ШАПЕЛЬ
«СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ»



Тушеные блюда

Тушеный зеленый горошек по-еврейски

Рецепт взят из книги, опубликованной анонимно в 1747 г., но считается, что его автор — Ханна Глясс.

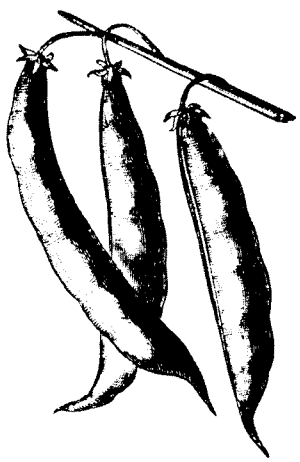
На 6 порций

Очищенный зеленый горошек	750 г
Растительное масло	6 ст. л.
Вода	4 ст. л.
Тертый мускатный орех	
Кайенский перец	
Соль, перец	
Яйца, одно взбитое	3—4 шт.

К горошку добавьте масла, воды и специй, соль и перец; потушите все это в горшке. Через 20 мин, когда горошек наполовину готов, ложкой сделайте два-три углубления и разбейте туда яйца. Когда яйца будут готовы, разбейте еще одно яйцо и вылейте его сверху. Когда оно загустеет, подавайте блюдо на стол.

Лучше всего подавать это блюдо в той же посуде, где оно и готовилось, поскольку если эта посуда достаточно глубока, то будет трудно вытащить блюдо и разложить его по тарелкам.

«ЛЕГКОДОСТУПНОЕ ПОВАРЕННОЕ ИСКУССТВО»



Цикорий, приготовленный как спаржа

На 4 порции

Цикорий	1 кг
Лимон	2 шт.
Сахар	1 ст. л.
Соль, перец	
Мука	60 г
Вода	4 ст. л.
Сливочное масло	150 г
Побеги петрушки, порубленные	4 шт.
Яйца, варенные 9 мин, охлажденные в холодной воде и очищенные	4 шт.

Положите цикорий в огнеупорную посуду с плотной крышкой. Сбрызните его соком лимона, смешанным с сахаром, солью и перцем. Закройте посуду. Смешайте муку с водой и этим тестом запечатайте крышку. Запекайте цикорий в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1,5 ч.

Перед подачей растопите масло, смешайте его с петрушкой и залейте его в соусницу. Во время еды нужно размять яйцо и полить его тушеным цикорием.

СЕЛИН ВАНС
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ АШЕТТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Запеченные белые грибы

На 6 порций

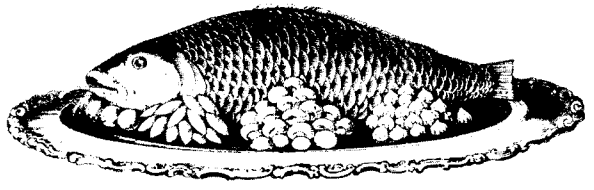
Белые грибы, промытые; шляпки порезать на дольки по 5 мм, ножки подровнять и порубить	1 кг
Растительное масло	100 мл
Сливочное масло	50 г
Чеснок, порезанный	2 зубчика
Шалот, порезанный	2 шт.
Петрушка, порезанная	30 г
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные	2 шт.
Сухари	2 ст. л.
Лимон	1 шт.
Соль, перец	

Разогрейте в сковороде растительное масло и поджарьте порезанные шляпки грибов на сильном огне в течение 15 мин, пока они не станут коричневыми. Время от времени помешивайте.

Растопите сливочное масло в огнеупорной кастрю-

ле и положите в нее шляпки. Ножки смешайте с чесноком, шалотом, петрушкой, помидорами и сухарями; пассеруйте их в растительном масле, в котором готовились шляпки, 2—3 мин на сильном огне, постоянно помешивая. Затем выложите смесь поверх шляпок, полейте лимонным соком, посыпьте солью и перцем. Закройте кастрюлю и запекайте в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1 ч.

КУХНЯ ПЕРИГОРА
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ»



Белое фрикасе из грибов

Рецепт взят из книги, опубликованной анонимно в 1747 г., но считается, что его автор — Ханна Гласс.

На 4 порции

Небольшие грибы	500 г
Вода	3 ст. л.
Молоко	3 ст. л.
Соль	
Цвет цикория	
Сливки	300 мл
Сливочное масло, мягкое	15 г
Мука	15 г

Положите грибы в кастрюлю, добавив воды, молока и совсем немного соли. Поставьте ее на сильный огонь и доведите до кипения. Снимите ее немедленно с огня и дайте немного остынуть, затем снова поставьте на огонь и доведите до кипения; после этого еще раз повторите операцию.

Затем добавьте немного мускатного ореха, мускатного «цвета» и сливок. Размешайте вместе масло и муку до образования однородной массы и добавьте их в грибы, как следует размешав. Поставьте кастрюлю на умеренный огонь и готовьте, непрерывно помешивая, около 10 мин, но следите за тем, чтобы не образовалось комков. Разложите по тарелкам и подавайте.

«ЛЕГКОДОСТУПНОЕ ПОВАРЕННОЕ ИСКУССТВО»

Пюре из соленой трески

Это блюдо можно подавать с поджаренным хлебом, нарезанным треугольниками, или заполнять им волованы и корзиночки из теста. Как их приготовить, объясняется на стр. 34 и 35. Одна из вариаций этого типично лангедокского блюда называется «Соленая треска в трауре». Для этого не нужно брать чеснока, а трюфели следует отварить в течение 15 мин в белом вине, покрошить и смешать с пюре перед тем, как дать ему остыть.

На 6 порций

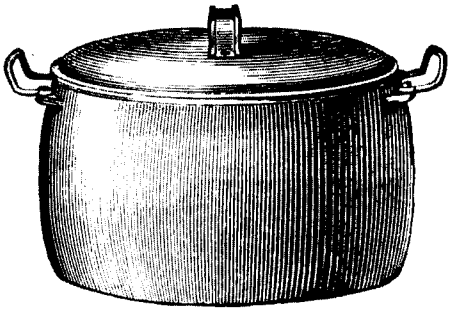
Соленая треска, замоченная по меньшей мере на 24 ч в трех переменах воды, с удаленной кожей и костями	750 г
Оливковое масло	1/4 л
Небольшой зубчик чеснока, мелко порезанный и раздавленный в ступке	1 шт.
Картофель, отваренный, очищенный и истолченный в пюре	500 г
Кипяченое молоко	6 ст. л.
Соль, перец	

Положите треску в кастрюлю и залейте ее водой. Доведите воду до кипения, затем убавьте огонь и тушите 10—12 мин. Затем слейте воду и удалите остающиеся кожу с костями. Нужно, чтобы в конечном итоге осталось не менее 500 г трески. Подавите ее вилкой.

В толстой сковороде разогрейте оливковое масло, за исключением двух столовых ложек. Снимите сковороду с огня и переложите в нее треску. Вилкой с большими зубьями размешайте рыбу с маслом, стараясь сделать из нее однородное волокнистое пюре.

Затем опять поставьте сковороду на огонь и капля за каплей добавьте остающееся масло, постоянно размешивая пюре. Добавьте чеснок, а затем чередуйте ложку картофельного пюре и ложку молока, постоянно размешивая и взбивая смесь после каждой добавки. Положите остающийся картофель и продолжайте взбивать смесь до образования однородной массы. При необходимости добавьте еще молока. Солить по вкусу.

АЛЬБИН МАРТИ
«ФУРМИГЕТТО: СУВЕНИРЫ И РЕЦЕПТЫ ИЗ ЛАНГЕДОКА»



Лягушачьи лапки с чесноком

На 4 порции

Лягушачьи лапки	40 шт.
Чеснок, мелко порезанный	8 зубчиков
Маленькая луковица, мелко порезанная	1/2 шт.
Винный уксус	125 мл
Соль, перец	
Небольшой стручок перца чили, с удаленными семенами и мелко покрошенный	1/2 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Паприка	2 ст. л.
Сваренные вкрутую яйца, порезанные	2 шт.

Положите лягушачьи лапки в глиняную посуду вместе с луком, лавровым листом и уксусом. Добавьте воды так, чтобы она едва покрывала их, посолите, поперчите и тушите около 5 мин. В сковороде поджарьте чеснок и красный перец в подсолнечном масле. Когда они станут коричневеть, добавьте паприку — следите за тем, чтобы не сгорело! — и добавьте эту смесь в горшок с лапками. Закройте его крышкой и тушите еще 3 мин. Посолите и добавьте приправы по вкусу. Подавайте горячими.

АННА МАРИЯ КАЛЕРА
«КАСТИЛЬСКАЯ КУХНЯ»

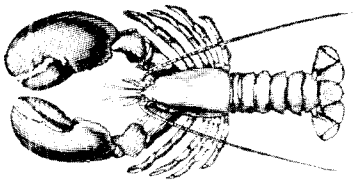
Лягушачьи лапки в рыбном соусе

На 3 порции

Пары лягушачьих лапок, среднего размера	24 шт.
Рыбный соус «велуте» *(стр. 167)*	100 мл
Сливочное масло	30 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Сухое белое вино	150 мл
«Букет гарни»	1 шт.
Соль, перец	
Яичные желтки	2 шт.
Сливки	4 ст. л.
Лимон	1 шт.
Мелко порезанная петрушка	ок. 4 ст. л.

Растопите масло в сковороде. Распределите в ней лягушачьи лапки так, чтобы они не перекрывали друг друга. Добавьте мелко порезанный лук, затем белое вино, «букет гарни» и щепотку соли. На сильном огне доведите смесь до кипения и готовьте 8 мин, перевернув лапки один раз. Снимите их со сковороды, не выливая жидкость, в которой они готовились, и переложите на подогретое блюдо. Жидкость процедите и смешайте с «велуте». Вместе с тремя столовыми ложками жидкости смешайте яичные желтки. Оставшуюся жидкость доведите до кипения. Снимите с огня, долейте смесь с желтками, тщательно размешайте и опять поставьте на огонь. Готовьте на умеренном огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не начнет густеть. Добавьте соль и перец по вкусу. Затем добавьте сок лимона и полейте соусом лягушачьи лапки. Сверху посыпьте петрушкой.

ФЕЛИКС БЕНУА И АНРИ КЛОС ЖУВ
«ЛИОНСКАЯ КУХНЯ»



Волован с морскими продуктами

Техника открывания мидий и устриц показана на стр. 31.

На 6 порций

Филе камбалы, очищенной	300 г
Живые моллюски (мидии и прю)	300 г
Живые устрицы, открытые в белом вине	3/4 л
Омары, отваренные в течение 15 мин в соленой воде	300 г
Филе морского окуня, очищенного	200 г
Живые раки	300 г
20 см волован, сделанный из 500 г слоеного теста *(стр. 165)*	1 шт.
Сухое белое вино	6 ст. л.
Сливочное масло	90 г
«Букет гарни»	1 шт.
Мука	30 г
Растительное масло	4 ст. л.
Филе соленых анчоусов, отмоченных в воде, промытых, осушенных и мелко порезанных	1,5 шт.
Лимон	1 шт.
Петрушка, порезанная	3 ст. л.
Соль, перец	

Тушите камбалу в вине с добавлением 15 г масла на медленном огне 5—6 мин. Откройте моллюски и устрицы и держите их в бульоне. Смешайте омаров и отвар камбалы с моллюсками и устрицами. Переложите

их в кастрюлю с «букетом гарни», добавьте окуня, раков и тушите до тех пор, пока они не станут мягкими,— около 15 мин. Бульон сохраните для соуса.

Удалите панцири раков и омаров и порежьте все продукты на кусочки по 4 см.

Отмерьте 300 мл бульона и перелейте его в ковш, доведите до кипения (если бульона недостаточно, добавьте горячей воды). Процедите бульон. Подогрейте оставшееся сливочное масло на слабом огне и тщательно смешайте его с мукой до образования однородной массы, затем постепенно добавляйте бульон, постоянно помешивая.

В маленькой кастрюле разогрейте растительное масло. Снимите его с огня и растолките в нем анчоусы. Добавьте их к соусу и сбрызните лимонным соком по вкусу. Переложите в соус морские продукты, размешайте, добавьте петрушки и готовьте по меньшей мере 10 мин с закрытой крышкой. Посолите и добавьте перец по вкусу.

Разогрейте печь до температуры 200°С (отметка «6»). Затем убавьте температуру и поставьте в печь волован на 5 мин. После этого поставьте его на блюдо, влейте смесь из морских продуктов и подавайте.

ЖАН КАРОЛА ФРАНСЕСКОНИ
«НЕАПОЛИТАНСКАЯ КУХНЯ»

Волованы с креветками

На 18 порций

Живые креветки, отваренные в течение 6—7 мин в рыбном бульоне *(стр. 167)*, осушенные и очищенные (панцири и бульон сохраните)	500 г
5 см волованы, сделанные из 350 г слоеного теста *(стр. 165)*	18 шт.
Сливочное масло, размягченное	ок. 125 г
Рыбный «велуте» *(стр. 167)*, сделанный на основе бульона из-под креветок	1/2 л
Сливки	6 ст. л.
Соль, перец	

Растолките панцири креветок и несколько целых креветок. Пропустите их через кухонный комбайн, а затем через сито. Смешайте их с равноценным количеством масла.

Подогрейте волованы в духовке, нагретой до температуры 130°С (отметка «1/2»), — 10 мин.

Порежьте оставшиеся креветки пополам и залейте их горячим «велуте». Добавьте сливки, доведите смесь до кипения и снимите с огня. Добавьте масло с креветками и размешайте, посолите по вкусу. Налейте смесь в подогретые волованы и подавайте на стол.

ЖЮЛЬ ГУФФЕ
«ПОВАРЕННАЯ КНИГА»

Волованы с палтусом

Метод приготовления волованов показан на стр. 35. Вместо палтуса можно взять любую рыбу с достаточно крепким мясом, такую, как окунь или морской черт.

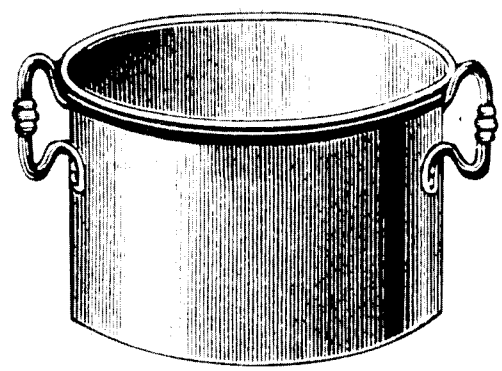
На 4 порции

Филе палтуса, очищенного и мелко порезанного	250 г
Волован с крышками	4 шт.
Сливочное масло	15 г
Лимон	1/2 шт.
Вода	1—2 ст. л.
Соус «оландез» *(стр. 166)*	300 мл
Паприка	1/2 ч. л.

Положите палтус в сковороду со сливочным маслом, водой и лимонным соком. Тушите на очень слабом огне 15 мин — до готовности. При необходимости во время приготовления можно добавить ложку воды.

Разогрейте волованы в печи, нагретой до температуры 130°С (отметка «1/2»). Удалите из рыбы остатки костей и подавите ее немного вилкой. Разложите волованы на блюде или на отдельных тарелках и наполните их тушеной рыбой. Полейте сверху соусом, смешанным с паприкой, накройте волованы крышечками. Остатки соуса можно подать отдельно.

АРНЕ КРЮГЕР И АННЕТ УОЛТЕР
«СОВРЕМЕННЫЕ БЛЮДА»



Тушеные морские продукты

Технология открывания створок показана на стр. 31. Этим блюдом можно наполнять любые формы, представленные на стр. 34 и 35.

На 12 порций

Съедобные морские моллюски (разиньки, венерки и пр.)	1 л
Небольшие мидии, открытые в белом вине	1 л
Морской черт, порезанный на 2—3 куска	500 г
Морской угорь, порезанный на 2—3 куска	500 г
Вареные и очищенные креветки	200 г
Вареные и очищенные пильчатые креветки	200 г
Гребешки, кораллы очищенные	6—8 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Целая гвоздика	1/2 ч. л.
Сухое белое вино (по желанию)	4 ст. л.
Лук-шалот, мелко порезанный	3—4 шт.
Сливочное масло	15 г
Сливки	150 мл
Порошок орегано	1/2 ч. л.
Шафран	1/4 ч. л.
Молоко (по желанию)	4 ст. л.
Перец	
Мука, смешанная с 15 г сливочного масла до однородного состояния	2 ст. л.

Удалите створки моллюсков. Залейте их собственным бульоном и поставьте в теплое место.

Поджарьте морского черта и угря в оливковом масле с добавлением гвоздики. Закройте крышку и тушите на очень слабом огне 20 мин. Обычно рыбам хватает их собственного сока, но при необходимости можно добавить воды.

Доведите до кипения бульон моллюсков и подержите его на огне 5 мин, перед тем как отцедить. Гребешки оставьте остывать в их бульоне, затем порежьте их мясо на кусочки. Кораллы оставьте целыми. Морского черта порежьте на крупные куски. У угря удалите кожу и кости, порежьте его на большие кубики. Смешайте рыбу, моллюсков и ракообразных и поставьте в теплое место.

В сливочном масле потушите шалот, затем положите его в посуду, в которой тушилась рыба. Доведите жидкость до кипения и добавьте сливок, орегано и шафран, если жидкость чересчур соленая, можно разбавить ее молоком. Добавьте перец. Затем снова положите в посуду все морские продукты и нагревайте в течение 10 мин, не доводя до кипения. Заправьте жидкость мукой с маслом и подавайте.

АЛЬБИН МАРТИ
«ФУРМИГЕТТО: СУВЕНИРЫ И РЕЦЕПТЫ ИЗ ЛАНГЕДОКА»

Булки с устрицами

Технология приготовления устриц показана на стр. 54.

Обычно я покупаю не слишком запеченные булочки. Во Франции я использую так называемые бриоши. Вполне подойдут и миниатюрные буханочки, продаваемые в некоторых пекарнях.

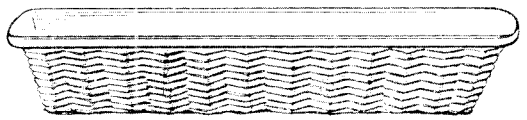
На 4 порции

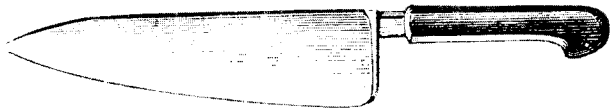
Живых устриц, открытых	16 шт.
Большие булки (или 8 маленьких)	4 шт.
Сливочное масло, растопленное	200 г
Кайенский перец или соус Табаско	
Соль, черный перец	
Сметана	4 ст. л.
Сливки	4 ст. л.

Срежьте верхушку булки и ложкой удалите мякоть, следя за тем, чтобы не проткнуть края. Смажьте ее изнутри и слегка снаружи сливочным маслом. Положите булки в печь на 10 мин, нагретую до температуры 220°С (отметка «7»), пока они не подрумянятся и не станут хрустящими.

Тем временем в оставшемся масле потушите устрицы, пока они слегка не потемнеют (около 1,5 мин). Выньте их ложкой с отверстиями и порежьте на 2—3 части. В сковороду добавьте их жидкость, сливки и сметану. Доведите их до кипения и варите до загустения, постоянно помешивая сначала деревянной ложкой, а затем веничком, если покажется, что на последней стадии соус распадается. Посолите, если нужно, и переложите в соус устрицы. Слегка погрейте, не доводя до кипения, и налейте смесь в булки. Закройте их срезанными верхушками и подавайте.

ДЖЕЙН ГРИГСОН
«АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ»





Фаршированное филе камбалы в корзиночках из теста

Автор рекомендует для тарталеток брать песочное тесто. Однако для них подходит любое тесто. Технология приготовления форм показана на стр. 35. Технология выпечки вслепую показана на стр. 68. Грибы можно сварить в воде с добавлением сливочного масла и сока лимона (стр. 29) или в рыбном бульоне.

На 8 порций

Филе камбалы, порезанной пополам вдоль	2 по 250 г
Филе мерланга, из которого приготовьте муслин *(стр. 163)* с 1 яйцом и 100 мл сливок	125 г
Тарталетки из 125 г песочного теста, выпеченные «вслепую»	8 шт.
Сухое белое вино	150 мл
Рыбный бульон *(стр. 167)*	150 мл
Фисташки, очищенные, истолченные и протертые через сито, или пюре из кресса водяного или салата	50 г
Сливочное масло, порезанное на кусочки	100 г
Вареные хвосты пильчатых креветок	125 г
Маленькие грибы, порезанные на дольки и спасерованные в 15 г сливочного масла	250 г

На внешней стороне филе камбалы сделайте небольшие параллельные надрезы на расстоянии 2 см друг от друга. Смажьте их муслином из мерланга и закатайте в рулеты. Переложите их в неглубокую сковороду с растопленным сливочным маслом плотно друг к другу, чтобы они не разворачивались. Полейте их вином и рыбным бульоном. Смажьте маслом кусок кулинарной бумаги и закройте ею сковороду. Потом положите сверху крышку и тушите филе около 12 мин. Затем слейте жидкость в отдельную посуду и поставьте филе в теплое место.

Тарталетки поставьте разогреваться в печь, нагретую до температуры 130°С (отметка «1/2»). В ковше варите жидкость из-под филе до тех пор, пока она не станет по консистенции похожей на сироп. Смешайте с ней пюре из фисташек, кресса водяного или шпината. Снимите ковш с огня и взбейте его содержимое венчиком.

В тарталетках разложите креветки и грибы. Сверху положите рулет из филе камбалы и полейте соусом.

«ИСКУСНАЯ ПОВАРИХА»

Улитки с чесночным пюре

Приготовление улиток показано на стр. 52 и 53. Лисички можно купить сухими и отмочить в воде в течение 20 мин.

Чесночное пюре имеет те преимущества, что его легко приготовить и можно хранить в холодильнике несколько дней. Его можно использовать с рыбой, почками, бараниной, лягушачьими лапками и т.д. Пюре можно смешать с размягченным сливочным маслом и подавать как соус.

На 6 порций

Большие улитки, очищенные, отваренные в кур-бульоне из белого вина *(стр. 164)* в течение 2,5 ч (или пока они не станут легко выниматься)	36 шт.
Слоеный бекон, порезанный кубиками	100 г
Небольшие грибы (лучше всего лисички), порезанные кубиками, или 60 г сухих лисичек	200 г
Шалот, мелко порезанный	60 г
Сливочное масло	60 г
Гренки	36 шт.
Кервель, порезанный	3 ст. л.
Черный перец	

Чесночное пюре

Чесночные зубчики, отделенные друг от друга, но не очищенные	200 г
Густые сливки или негустая сметана	4 ст. л.
Вода	4 ст. л.
Соль	

Для чесночного пюре смешайте сливки с равным количеством воды, добавьте чеснок, щепотку соли и тушите около 30 мин. Если во время приготовления вся жидкость впиталась, добавьте еще воды. Пропустите получившееся пюре через сито.

Поджаривайте бекон в течение 5 мин, затем добавьте грибы. Поджарьте их до золотистого цвета. Удалите жир бекона и добавьте шалот. Хорошо размешайте и добавьте чесночное пюре, масло и улитки. Разложите смесь в шесть разных чашек и запекайте в печи, нагретой до температуры 240°С (отметка «9»), около 5 мин, пока они не прогреются насквозь.

Перед подачей положите в блюда гренки и посыпьте их сверху кервелем и молотым черным перцем.

ДАНИЕЛЬ БУШЕ
«ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА КУХНЮ»

Гребешки по-кармелитски

На 6 порций

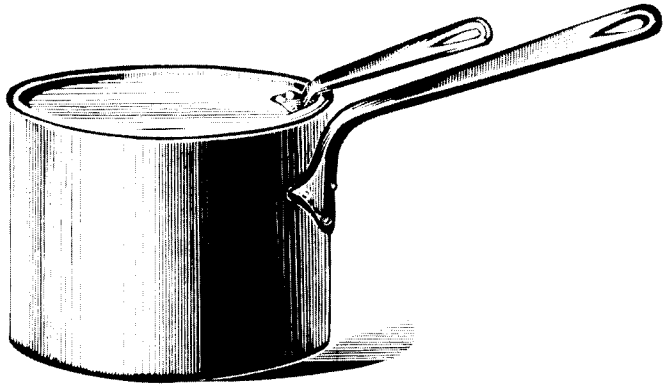
Свежая или соленая треска, отваренная и крупно порезанная	125 г
Сливочное масло	75 г
Мука	15 г
Рыбный бульон *(стр. 167)* или молоко с анчоусами	300 мл
Томатный соус *(стр. 166)*	1 ст. л.
Сваренные вкрутую яйца, очищенные и порезанные	2 шт.
Филе анчоусов	2 шт.
Соль, перец	
Мускатный цвет (сушеная шелуха мускатного ореха)	
Панировочные сухари	60 г

В кастрюле смешайте 15 г сливочного масла, муку и рыбный бульон или молоко с анчоусами. Доведите до кипения, непрерывно помешивая, и добавьте томатный соус. Хорошо размешайте и пропустите через сито.

В глубокой чашке смешайте треску, вареные яйца и порезанное филе анчоусов, добавьте соль, перец и щепотку мускатного цвета. Подлейте немного соуса и размешайте — смесь должна быть по консистенции похожей на джем.

Смажьте маслом 6 створок гребешков, серебряных или фарфоровых. Наполните их рыбной смесью, разровняйте и посыпьте сухарями и кусочками оставшегося сливочного масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), 10—15 мин. Следите за тем, чтобы смесь не высохла. При подаче на стол гребешки должны быть влажными и горячими.

А. КЕННИ-ГЕРБЕРТ («УИВЕРН»)
«ПЯТЬДЕСЯТ ЛАНЧЕЙ»



Фаршированные створки гребешков

Вместо рыбы можно взять вареную курицу.

Филе белой рыбы (палтуса, камбалы, мерланга, морского языка или кефали), отваренной в соленой воде около 20 мин, очищенной и размятой	130 г
Сыр пармезан, тертый	20 г
Белый соус *(стр. 166)*	1/4 л
Яичные желтки	2 шт.
Соль, перец	

Размешайте пармезан с теплым белым соусом. Дайте ему немного остыть, затем добавьте яичные желтки и рыбу, посолите и поперчите. Смажьте маслом шесть створок гребешков и наполните их смесью. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), 10—12 мин, пока они не станут коричневыми. Сразу же подавайте на стол.

ПЕЛЛЕГРИНО АРТУЗИ
«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА, ИЛИ ИСКУССТВО ХОРОШЕЙ ПИЩИ»

Рыба в раковинах гребешков по-испански

На 4 порции

Филе трески	150 г
Молоко	1/2 л
Сливочное масло	60 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Соль, перец	
Хлеб, без корочки	170 г
Яичные желтки	2 шт.
Помидор, порезанный на 4 части	1 шт.

Положите рыбу в кастрюлю вместе с молоком, половиной масла, луком, солью и перцем. Тушите до мягкости, 8—10 мин. Затем выньте рыбу, удалите кожу, кости и слегка помните. Рыбным отваром полейте хлеб и дайте ему постоять минут 10, пока он весь не впитается. Разомните хлеб вилкой. Разбейте в него яйцо, добавьте рыбу, соль, перец и размешайте.

Смажьте маслом четыре створки гребешка. Наполните их рыбной смесью и сверху положите по дольке помидора. Растопите оставшееся масло и полейте им помидоры. Запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 15 мин, до тех пор, пока дольки помидора не потемнеют.

АННА МАРИЯ КАЛЕРА
«КАСТИЛЬСКАЯ КУХНЯ»

Тушеные раки

На 3 порции

Живые раки	24 шт.
Лук, мелко порезанный вдоль	200 г
Шалот, мелко порезанный	200 г
Чеснок, мелко порезанный	6 зубчиков
Морковь, очень мелко порезанная	1 шт.
Вода	1 л
Сливочное масло	50 г
Выжимок фруктов	1 ст. л.
Соль, перец	

Положите в кастрюлю лук, шалот, чеснок, морковь и залейте водой. Готовьте на слабом огне до тех пор, пока вода не уменьшится на три четверти первоначального объема — около 30—45 мин. Пропустите смесь через мясорубку и снова положите в кастрюлю. Добавьте масло, выжимки, соль и перец по вкусу.

Когда смесь закипит, добавьте в нее раков и готовьте 6—7 мин на умеренном огне, несколько раз во время приготовления встряхнув кастрюлю.

СЕЛИН ВАНС
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ АШЕТТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Тушеные улитки по-туреньски

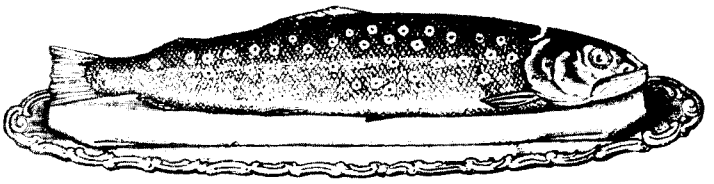
Техника приготовления улиток показана на стр. 52. Рецепт позаимствован из ресторана отеля «Бордо» в Туре, Франция.

На 4 порции

Небольшие улитки, очищенные	100 г
Сливочное масло	100 г
Шалот, порезанный	4 шт.
Слоистый бекон, порезанный на кубики	150 г
Выжимки	6 ст. л.
Сухое белое вино	1/2 л
Томатное пюре	1 ст. л.
Чеснок	1 головка
«Букет гарни»	1 шт.
Соль, перец	

Растопите в кастрюле масло и тушите шалот с беконом в течение нескольких минут. Добавьте улиток. Разогрейте выжимки, добавьте к улиткам и подожгите. Когда огонь погаснет, влейте вино, добавьте томатное пюре, чеснок, «букет гарни», соль и перец. Закройте крышку и тушите 1,5—2 ч. Удалите «букет гарни» и подавайте горячими.

ПОЛЬ ЖАК ЛЕВЕК (ИЗДАТЕЛЬ)
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ТУРЕНЬСКОЙ КУХНИ»



Шарики из хека по-каталонски

На 6 порций

Хек, отваренный в соленой воде в течение 20 мин, очищенный и порезанный	750 г
Яйцо	1 шт.
Тертая корица	
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Луковицы, порезанные	2 шт.
Чеснок, порезанный	2 зубчика
Оливковое масло	200 мл
Помидоры, с удаленными кожурой и семенами, порезанные	4 шт.
Мука	100 г
Соль	
Вода	200 мл
Свежий зеленый горошек, очищенный от кожуры	400 г

Смешайте рыбу с разбитым яйцом, щепоткой корицы и 1 ст. л. петрушки. Из этой смеси наделайте шариков диаметром приблизительно 2,5 см.

Потушите лук, чеснок и оставшуюся петрушку в 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте помидоры и готовьте до тех пор, пока не испарится вся жидкость. Затем добавьте 1 ч. л. муки, соль и немного воды, чтобы смесь приобрела консистенцию соуса.

Обваляйте шарики в муке, излишек стряхните и поджаривайте их в масле, помешивая, пока они не потемнеют. Выложите их на бумажное полотенце и высушите.

В соус насыпьте горошек и шарики. Разбавьте соус водой — так, чтобы он наполовину покрывал рыбу. Закройте сковороду крышкой и тушите около 30 мин.

АННА МАРИЯ КАЛЕРА
«КАСТИЛЬСКАЯ КУХНЯ»

Волованы со сморчками и железами

Приготовление волованов показано на стр. 35. Приготовление желез на стр. 32. Можно купить сушеные сморчки. Отмочите их в теплой воде около 20 мин, сполосните и высушите.

На 8 порций

Большие сморчки, порезанные пополам и поджаренные в 15 г сливочного масла и после этого порезанные кубиками	10 шт.
Пара желез, вымоченных, очищенных, отваренных, порезанных кубиками и поджаренных в 15 г сливочного масла	1
20 см волован с крышкой, сделанный из 500 г слоеного песочного теста *(стр. 165)*	1 шт.
Кости теленка, разбитые	250 г
Нежирный бекон, порезанный на полоски по 5 см	60 г
Луковица, порезанная	1 шт.
Морковь, порезанная пополам вдоль	2 шт.
«Букет гарни»	1 шт.
Сливочное масло	30 г
Мука	3 ст. л.
Бульон *(стр. 167)*	125 мл
Сухое белое вино	125 мл
Соль, перец	
Семечки кориандра, молотые	3 шт.
Тертый мускатный орех	
Молоко	125 мл
Сметана	125 мл
Яйца, сваренные вкрутую и порезанные на 4 части	6 шт.
Муслин из курятины или телятины *(стр. 163)*, отваренный в виде клецок в подсоленной воде в течение 10 мин	250 г

Растопите в сковороде половину сливочного масла и потушите в ней кости, бекон, лук, морковь и «букет гарни». Когда все это начнет приобретать коричневый цвет, добавьте муку, бульон, белое вино и размешайте. Готовьте смесь не закрывая крышки около 10 мин. Процедите ее, перелив в кастрюлю; добавьте соль, перец, кориандр, мускатный орех и продолжайте готовить на слабом огне. Соус должен выйти однородным и не очень густым. Держите кастрюлю на слабом огне около 15 мин и не давайте ей закипать. Добавьте тушеные железы и тушите еще 15 мин. Затем добавьте сморчки и тушите еще 25 мин.

Разогревайте волован в печи, нагретой до 130°С (отметка «1/2»), 10 мин.

К тушеным продуктам добавьте яйца и муслин и готовьте еще 5 мин. Влейте смесь в волован и подавайте.

СЮЗАННА РОБАЛЬЯ МАРГАРИДУ
«ЗАПИСКИ И РЕЦЕПТЫ ИЗ ОВЕРНИ»

Куриные волованы

Эти волованы были любимым блюдом Марии Лещинской, жены Людовика XV. Сейчас оно подается в ресторане «Дофина» в Страсбурге. Метод приготовления желез показан на стр. 32, а как сделать волованы, показано на стр. 35.

На 6 порций

Цыпленок, с потрохами	1,5 кг
15 см волованы, сделанные из 500 г слоеного теста на сливочном масле	6 шт.
Лук-порей	1 шт.
Морковь	1 шт.
Луковица	1 шт.
Лавровый лист	2 шт.
Чеснок	2 зубчика
Соль	1 ст. л.
Перец	
Железы, отмоченные и с удаленными мембранами	300 г
Небольшие грибы	300 г
Лимонный сок	1 ст. л.
Сливочное масло	150 г
Мука	150 г
Сливки	350 мл

Положите цыпленка в кастрюлю и залейте его холодной водой. Перевяжите морковь латуком и тоже положите в кастрюлю. В луковице сделайте надрезы, поместите в них лавровые листья и чеснок. Луковицу также положите в кастрюлю. Добавьте соль и перец. Когда вода закипит, убавьте огонь и снимите накипь с поверхности. Закройте кастрюлю крышкой и варите цыпленка около 30 мин. Добавьте железы и продолжайте варить еще 30 мин.

Потушите грибы в течение 15 мин в смеси 150 мл соленой воды и лимонного сока. В отдельной посуде растопите масло, добавьте муку и готовьте на умеренном огне 10 мин, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Снимите смесь с огня и дайте ей остынуть.

Из бульона выньте цыпленка и железы. Снова по-

ставьте бульон на огонь и кипятите, не закрывая крышкой, пока его не останется около литра; процедите его и смешайте с маслом и мукой. Взбейте массу веничком и варите на слабом огне около 30 мин.

Разогревайте волованы в печи при температуре 180°С (отметка «4») 10 мин. Снимите с цыпленка кожу, удалите кости, а мясо порежьте на кубики по 1 см. Приблизительно так же порежьте железы и грибы.

Размешивая соус, влейте в него сметану и нагревайте его, пока он не загустеет. Если он станет чересчур плотным, то его можно разбавить отваром грибов. Процедите его через сито, вылейте в кастрюлю и добавьте цыпленка, железы и грибы; доведите смесь до кипения, посолите по вкусу. Налейте смесь в волованы. Оставшийся соус можно подавать отдельно.

ФРАНСУА ВОГЕЛИНГ
«ГАСТРОНОМИЯ ЭЛЬЗАСА»

Тушеные цыплята и грибы

Это блюдо можно выкладывать на отдельные тарелочки или наполнять формы из теста. Можно посыпать его сухарями, кусочками сливочного масла и запечь.

На 4 порции

Вареный цыпленок, 250 г мяса порезанного на кружки по 2 см, потроха, кости и кожа отдельно	500 г
Небольшие грибы	250 г
Сливочное масло	60 г
Мука	2 ст. л.
Бульон *(стр. 167)*, сваренный из костей, потрохов и кожи цыпленка	60 г
Вода	6 ст. л.
Лимон	1 шт.
Соль, перец	
Яичные желтки	2 шт.
Сливки	6 ст. л.
Трюфели, поджаренные в 15 г сливочного масла (по желанию)	30 г

В большом ковше растопите 30 г масла. Добавьте муку, постоянно помешивая, и нагревайте на слабом огне в течение 1 мин. Влейте, помешивая, бульон. Усильте огонь и продолжайте взбивать смесь до тех пор, пока она не закипит. Уменьшите огонь и варите соус около 45 мин, время от времени снимая накипь. Соль и перец добавьте по вкусу.

Грибы положите в кастрюлю, залейте водой с лимонным соком, посолите и добавьте оставшееся масло. Тушите их на слабом огне 5 мин. Слейте воду и мелко порежьте.

Снимите соус с огня и слегка охладите. Добавьте желтки, сливки и размешайте. Процедите соус, снова поставьте его на умеренный огонь и положите туда мясо цыпленка, грибы и трюфели (по желанию). Некоторое время разогревайте.

«ИСКУСНАЯ ПОВАРИХА»

Печень в красном вине

Автор рецепта рекомендует использовать это блюдо в качестве наполнителя для 12 тарталеток из песочного теста (стр. 165). Техника выпечки вслепую показана на стр. 68. Он также советует добавить ложку желатина.

На 6 порций

Печень цыпленка, очищенная и порезанная пополам	400 г
Сливочное масло	30 г
Жирные кусочки бекона	12 шт.
Тарталетки	12 шт.

Соус

Сухое белое вино	350 мл
Шалот, мелко порезанный	3 шт.
Молотый черный перец	
Побег тимьяна	1 шт.
Телячий «велуте» *(стр. 167)*	150 мл
Говяжий костный мозг, порезанный и отваренный в течение 10 мин	60 г

Для соуса положите шалот в кастрюлю, добавив вино, перец и тимьян. Варите до тех пор, пока жидкость не уменьшится в объеме на три четверти. Добавьте «велуте» и варите около 20 мин. Процедите соус и добавьте костный мозг. Поставьте соус в теплое место.

Посолите печень и поджарьте ее в половине масла. Следите за тем, чтобы она оставалась розовой в середине. Удалите ее со сковороды и поджарьте бекон. Оставшееся масло добавьте в соус и размешайте. Наполните тарталетки печенью, беконом и мозгом и полейте сверху соусом.

ЭДУАР НИНЬОН
«КРАСОТА НА СТОЛЕ»

Фаршированные блюда

Фаршированные листья мангольда

Вода с сумахом используется иногда вместо лимонного сока. Сумах — это порошок из ягод дерева сумах, он продается в магазинах Среднего Востока. Порошок понемногу добавляют в кипящую воду. Одной чайной ложки хватает на 125 мл воды. Сумах более вяжущий, чем лимон.

На 6 порций

Швейцарский мангольд, с удаленными прожилками, погруженный на 1 мин в кипяток	1,5 кг
Нут (горох турецкий), замоченный в воде на ночь и высушенный	100 г
Рис, промытый и высушенный	350 г
Петрушка, порезанная	40 г
Мята, порезанная	30 г
Зеленый лук, мелко порезанный	60 г
Помидоры, один из них разрезанный на дольки, остальные почищенные и порезанные	300 г
Соль	1,5 ч. л.
Черный перец	1/2 ч. л.
Молотая корица	1/4 ч. л.
Оливковое масло	1/4 л
Лимонный сок	125 мл
Небольшие луковицы, очищенные и порезанные кружочками	6 шт.
Чеснок	3 зубчика

Растолките нут. Удалите кожуру и смешайте с рисом, петрушкой, мятой, зеленым луком, порезанными помидорами, солью, 1 ч. л. перца, корицей, маслом и 6 ст. л. лимонного сока. В каждый лист мангольда положите по полной столовой ложке этого фарша. Сверните сначала конец, затем края к центру и закатайте лист наподобие сигары. Дно сковороды выложите дольками помидора, лука и чесноком. Уложите в нее листья так, чтобы они не разворачивались. Полейте остатками лимонного сока и посолите. Залейте листья водой, тушите около 1,5 ч, добавляя воды по мере необходимости. После того как они будут готовы, дайте им постоять, по меньшей мере, 10 мин, чтобы соус достиг нужной консистенции.

МАРИ КАРАМ КАЙЯТ И МАРГАРЕТ КЛАРК КИТИНГ
«ПИЩА АРАБСКОГО МИРА»

Фаршированные виноградные листья

(Долма)

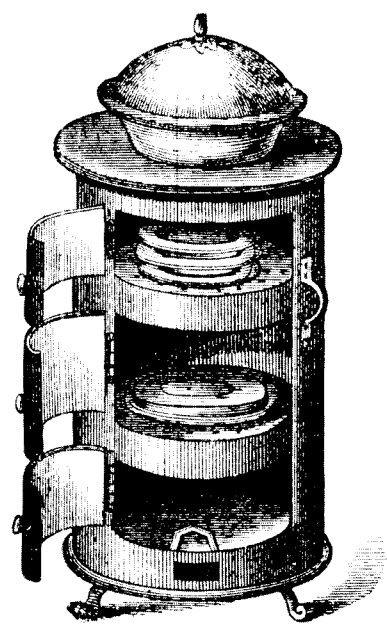
Соус можно сделать, также смешав 2 ч. л. молотой корицы с 30 г сахарной пудры и 300 мл кислого молока. Вместо кислого молока можно взять пахту.

На 6—8 порций

Свежие виноградные листья	400 г
Мясо молодого ягненка, порубленное или пропущенное через мясорубку	500 г
Рис, отваренный в соленой воде в течение 15 мин	90 г
Луковица, тертая	1 шт.
Мелко порезанный укроп	1 ст. л.
Соль, перец	
Сливочное масло, растопленное	15 г
Бульон *(стр. 167)*	1/4 л
Кислое молоко, размешанное	300 мл
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик

Смешайте рис с мясом, луком и укропом. Приправьте солью и перцем. Разверните виноградные листья на столе парами. На широкий конец каждой пары положите немного фарша, согните края внутрь и скатайте в форме колбаски. Посыпьте солью и разложите в неглубокой кастрюле с растопленным сливочным маслом. Залейте бульоном. Плотно прикройте кастрюлю крышкой и тушите на слабом огне около 1 ч, пока листья не станут мягкими. Отдельно подавайте кислое молоко с чесноком и солью.

Ф. СИГЕЛ (ПЕРЕВОДЧИК)
«РУССКАЯ КУХНЯ»



Фаршированные листья винограда или мангольда

Техника фарширования листьев показана на стр. 44. Хотя в рецепте указаны конкретные наименования мяса, можно использовать любые остатки от других блюд.

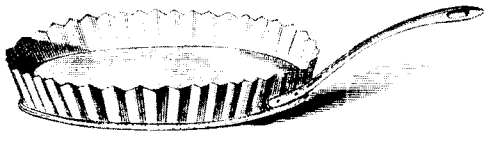
На 5 порций

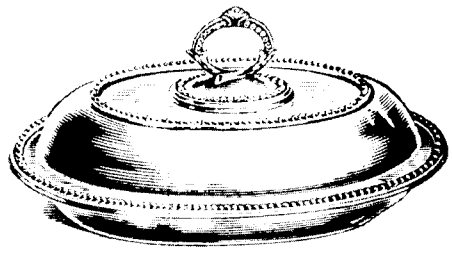
Листья швейцарского мангольда, с удаленными прожилками, или виноградные листья, погруженные в кипяток на 5 мин и осушенные	10 шт.
Сливочное масло	125 г
Мука	25 г
Жидкость, оставшаяся после жарения мяса	200 мл
Сливки	100 мл
Соль, перец	
Жареная куриная грудинка, очищенная и порезанная на узкие полоски	90 г
Нежирная жареная говядина, порезанная на мелкие полоски	90 г
Нежирная жареная нога барашка, порезанная на мелкие полоски	90 г
Нежирная ветчина, порезанная на полоски	90 г
Сыр грийер, тертый	60 г

Смешайте в ковше 30 г сливочного масла с мукой. Готовьте смесь постоянно помешивая, около 10 мин, пока она не станет коричневой. Разбавьте ее 5—6 ст. л. жидкости, оставшейся после жарения мяса, и размешайте в однородную массу. Постепенно добавляйте сливки. Посолите, добавьте перца и кипятите на слабом огне 5 мин. Затем размешайте в ней кусочки цыпленка, говядины, ягненка и ветчины.

Разложите начинку на 10 листьев и заверните их. Перенесите их на блюдо для запекания, залейте его остатками жидкости. Порежьте оставшееся мясо на кусочки и посыпьте ими листья. Затем посыпьте их тертым сыром и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), в течение 1 ч. Если подгорают, убавьте температуру.

ЛЮСЬЕН ТАНДРЕ
«БЛЮДА БРИЙЯ-САВАРЕНА»





Фаршированные виноградные листья по-турецки

Блюдо можно подавать и в холодном виде. Техника фарширования листьев показана на стр. 45. Консервированные или соленые виноградные листья нужно сначала промыть в холодной воде и высушить на кухонном полотенце.

На 4 порции

Виноградные или капустные листья, обваренные кипятком, промытые и высушенные	ок. 40 шт.
Луковица средних размеров, мелко порезанная	1 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Рис, промытый и высушенный	125 г
Сосновые орешки	60 г
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Гвоздика, молотая	
Корица, молотая	
Соль и черный перец	
Томатный соус *(стр. 166)* или томатное пюре	1 ст. л.
Лимон	1 шт.

Поджарьте лук в оливковом масле до прозрачности. Добавьте рис и поджарьте его еще несколько минут, хорошо размешав. Затем залейте его водой. Добавьте смородину, сосновые орешки, петрушку и щепотку гвоздики, корицы, соли и перца. Готовьте до тех пор, пока рис не станет сухим. Размешайте его с томатным соусом.

Возьмите 20 листьев. Положите в каждый по чайной ложке начинки, заверните и уложите на дно кастрюли. Между каждым слоем фаршированных листьев кладите по несколько целых листов. Когда все слои выложены, поставьте сверху перевернутое блюдце и залейте до его уровня воду, лимонный сок и посолите. Закройте кастрюлю крышкой и тушите около 1 ч. Затем слейте воду и разложите листья на блюде.

ВЕНИС ЛЭМБ
«НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ»

Фаршированные виноградные листья

Если вы используете консервированные листья, то не нужно их обваривать в кипятке, но обязательно промыть в холодной воде и высушить. Техника фарширования виноградных листьев показана на стр. 44—45.

На 4—6 порций

Свежие виноградные листья, обваренные в кипятке в течение 2 мин	16—18 шт.
Плечевая часть ягненка, мелко порубленная или пропущенная через мясорубку	500 г
Лук, мелко порезанный	250 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Рис	60 г
Соль	1 ч. л.
Черный перец	
Томатное пюре	5 ст. л.
Лимон	1/2 шт.

Смешайте мясо с луком, петрушкой, рисом, солью, перцем, томатным пюре и лимонным соком. Положите по 1 ч. л. начинки в каждый лист и заверните их в свертки 7 на 2 см. Положите их в блюдо для запекания и поставьте в печь, нагретую до температуры 180°С (отметка «4»). Запекайте 1 ч.

ГЕОРГ МАРДИКЯН
«ОБЕД ОМАРА ХАЙЯМА»

Фаршированные белые грибы

На 4 порции

Крепкие, свежие белые грибы, промытые, высушенные и порезанные	500 г
Свежие хлебные крошки	60 г
Шалот, порезанный	2 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль, перец	

Для начинки спассеруйте шалот, крошки и ножки грибов в 2 ст. л. оливкового масла. Отдельно слегка подрумяньте шляпки в оставшемся оливковом масле. Снимите их с огня и разложите на глиняном блюде для запекания. Положите в них начинку и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 30 мин.

ЭДУАРД ДЕ ПОМИАН
«ИСКУССТВО ХОЗЯЙКИ»

Фаршированные цветки кабачков

Вместо ветчины можно использовать мясные остатки от других блюд. Вместо растительного можно взять 60 г сливочного масла.

На 4 порции

Цветки кабачков	12 шт.
Сыр моцарелла, порезанный кубиками	175 г
Вареная ветчина, порезанная	50 г
Петрушка, порезанная	30 г
Чеснок, порезанный	1 зубчик
Соль, перец	
Яйца	2 шт.
Мука	
Сухари	50 г
Оливковое масло	200 мл
Томатный соус *(стр. 166)*	300 мл

Положите моцареллу и ветчину в небольшую миску вместе с чесноком, петрушкой и щепоткой перца. Хорошо размешайте и посолите, если нужно. Чайной ложкой наполните цветки. Количество начинки зависит от размера, но сначала положить совсем немного начинки, примять и посмотреть, осталось ли еще место.

Разбейте и посолите яйца. Обваляйте цветки в муке, следя за тем, чтобы лепестки не раскрывались. Излишки муки стряхните. Погружайте цветки в яйца и затем обваливайте в сухарях. Разогрейте масло и поджаривайте цветки на умеренном огне. Как только с одного бока они подрумянятся (через 3—4 мин), переверните и продолжайте готовить. Затем разложите их на блюде и полейте томатным соусом.

ФЕРНАНДА ГОСЕТТИ
«ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ФЕРНАНДОЙ ГОСЕТТИ»

Салат-латук с начинкой из сыра

Если у вас нет сыра броччу, *можно использовать* рикотту *или творог.*

На 16 порций

Большие листы салата-латука, вымоченные в течение 15 мин в воде с добавлением 2 ст. л. уксуса, промытые и высушенные	16 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Чеснок, порезанный	1 зубчик
Соль	

Начинка из сыра

Сыр *броччу*	500 г
Яйца	3 шт.
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Соль и молотый черный перец	

Смешайте сыр, яйца и петрушку и посыпьте их солью с перцем. Положите около 1 ст. л. начинки в каждый лист и заверните его. Обвяжите листья ниткой и разложите их в кастрюле плотно друг к другу. Налейте воды — листья должны быть погружены в нее на три четверти — затем долейте масла, добавьте чеснок и посолите. Закройте кастрюлю крышкой, доведите до кипения и тушите на слабом огне 35—45 мин. Затем выньте свертки, удалите нитки и разложите по тарелкам, полив их отваром.

МАРИЯ НУНЦИЯ ФИЛИППИНИ
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Лук, фаршированный сыром

Если у вас нет сыра броччу, *можно использовать* рикотту *или творог. Можно приготовить фаршированный лук и так, как показано на стр. 48. Перед запеканием лук нужно смочить в сливках или смазать сливочным маслом, иначе следует закрыть блюдо фольгой и снять ее за 5 мин до готовности.*

На 10 порций

Большие луковицы, очищенные	5 шт.
Сыр *броччу*, протертый через сито	500 г
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Соль, перец	

Отварите лук в большом количестве соленой воды. Через 15 мин выньте его — луковицы должны быть крепкими. Охладите их и сделайте вертикальный надрез. Отделите друг от друга слои.

Смешайте петрушку и ветчину с сыром, добавьте разбитое яйцо, соль и перец. Хорошо размешайте и положите в каждый слой лука чайную ложку начинки, заверните их.

Смажьте противень растительным маслом, заполните его свертками и запекайте в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 45 мин.

КРИСТИАНА ШАПИРА
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Фаршированные лук и помидоры

На 4 порции

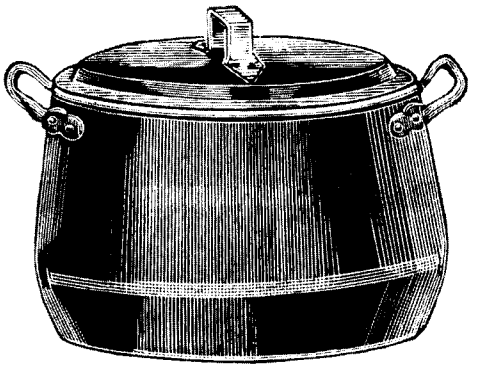
Испанские луковицы, очищенные и отваренные в соленой воде в течение 12 мин, высушенные	4 шт.
Помидоры, порезанные пополам наискосок, с удаленным соком	4 шт.
Нежирная свинина, порубленная или пропущенная через мясорубку	125 г
Нежирная говядина, порубленная или пропущенная через мясорубку	125 г
Яйцо	1 шт.
Каперсы	1 ст. л.
Филе соленых анчоусов, вымоченных в воде в течение 15 мин, мелко порезанных	2 шт.
Петрушка, мелко порезанная	3 ст. л.
Свежие крошки	60 г
Соль, кайенский перец	
Оливковое масло	6 ст. л.
Винный уксус	2 ст. л.

Очистите мякоть лука, оставив оболочку толщиной приблизительно 1 см. Удаленный лук порежьте и смешайте с мясом, яйцами, каперсами, анчоусами, петрушкой и хлебными крошками. Посолите по вкусу.

Этой смесью начините лук. Половинки помидор положите поверх лука и полейте маслом. Остальные четыре половинки начините и полейте уксусом, посыпьте солью и кайенским перцем. Сверху полейте маслом.

Смажьте маслом достаточно большое блюдо для запекания. Разложите на нем овощи и запекайте при температуре 180° С (отметка «4») в течение 20—30 мин.

ЛИЛО АУРЕДЕН
«ВКУСНО!»



Фаршированный лук, запеченный

Вместо ветчины можно использовать мясные остатки от других блюд.

На 6 порций

Большие луковицы	6 шт.
Ветчина, порубленная	125 г
Хлебные крошки	60 г
Сливочное масло, 30 г растопленного	60 г
Сливки	2 ст. л.
Соль, перец	
Майоран, порезанный	2 ст. л.
Сыр пармезан, тертый	6 ст. л.

Заверните каждую луковицу в фольгу и запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), в течение 45 мин. Когда лук станет мягким, удалите фольгу и кожуру. Удалите сердцевину, мелко порежьте ее и смешайте с ветчиной, хлебными крошками, растопленным маслом, сливками, солью, перцем и майораном.

Смесью наполните луковицы. Поместите их на блюдо для запекания, посыпьте тертым сыром и остатками масла, порезанным на кусочки. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), 15 мин.

ДЖАНЕТ РОСС И МАЙКЛ УОТЕРФИЛД
«ЗАПИСКИ О НАШЕЙ ТОСКАНСКОЙ КУХНЕ»

Фаршированные артишоки

Техника приготовления артишоков показана на стр. 46. Как подготовить мозги, показано на стр. 33.

Если артишоки приготовлены заранее, то нужно разогреть их на пару.

На 12 порций

Основания артишоков, отваренные в течение 10 мин в соленой воде и осушенные	24 шт.

Начинка из бобов

Свежие бобы, очищенные и обваренные кипятком	2 кг
Сливочное масло	30 г
Сливки	3—4 ст. л.
Лимонный сок	1—2 ст. л.
Чабр (сатурея), порезанный	2 ст. л.

Начинка из шпината

Шпинат, вместе с несколькими листьями щавеля обваренный кипятком, осушенный и порезанный	500 г
Белый соус *(стр. 166)* или 40 г растопленного масла, 3 ст. л. сливок и щепотка мускатного ореха	80 мл
Сыр пармезан, тертый	60 г

Начинка из грибов

Грибы, порезанные	250 г
Небольшой зубчик чеснока, порезанный	1 шт.
Шалот, порезанный	2 шт.
Белый соус *(стр. 166)*	1/4 л
Сливки	3 ст. л.
Сыра грийер или пармезан, тертый	60 г

Начинка из мозгов

Мозги, вымоченные, отваренные, с удаленными мембранами и порезанные кубиками	2—3 шт.
Яйца	2 шт.
Сыр грийер, тертый	100 г
Петрушка и лук-скорода, порезанные	1 ст. л.
Сухари	2 ст. л.
Сливочное масло, растопленное	40 г

Для бобовой начинки бобы пропустите через сито и подогрейте с маслом, сливками и лимонным соком. Под конец добавьте чабер.

Для начинки из шпината смешайте шпинат с белым соусом или с маслом и сливками и щепоткой мускатного ореха.

Для грибной начинки поджарьте грибы, чеснок и шалот в сливочном масле. Когда вся жидкость испарится, размешайте их с белым соусом и сливками.

Для начинки из мозгов смешайте мозги с яйцами, тертым сыром, петрушкой и скородой.

Наполните артишоки каждым видом начинки. Начинки из шпината и грибов следует посыпать тертым сыром и подрумянить в гриле. Начинку из мозгов посыпьте сухарями и полейте растопленным маслом и запекайте в течение 15 мин в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»).

ДЖЕЙН ГРИГСОН
«КНИГА ДЖЕЙН ГРИГСОН ОБ ОВОЩАХ»

Лук, фаршированный тунцом

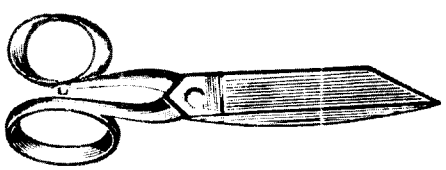
На 4 порции

Большие луковицы, очищенные и отваренные в кипятке в течение 1 мин	4 шт.
Тунец, отваренный в соленой воде в течение 20 мин, очищенный и мелко порезанный	250 г
Свежий хлеб, вымоченный в молоке и выжатый	30 г
Яйца	2 шт.
Сыр пармезан, тертый	30 г
Соль, перец	
Растительное масло	100 мл
Сухари	4 ст. л.

Порежьте луковицы пополам и удалите середину, покрошите эти слои и смешайте их с тунцом и хлебом. Порубите эту смесь, разбейте в нее яйца, добавьте сыр и перец.

В большое огнестойкое блюдо налейте масла и разложите в нем половинки луковиц, открытой стороной вверх. В каждую капните немного масла и положите начинку. Посыпьте сухарями и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), в течение 30 мин, пока поверхность не станет румяной.

ЭМАНУЭЛЬ РОССИ (ИЗДАТЕЛЬ)
«НАСТОЯЩАЯ КУХНЯ ГЕНУИ»



Артишоки с начинкой из сыра

Для красного соуса положите в сковороду 125 г нежирного бекона, порезанного кубиками, и растопите на умеренном огне. Добавьте мелко порезанный лук, потушите и размешайте с 1 ст. л. муки. Влейте 1/2 литра воды или бульона и 2—3 ст. л. томатного пюре. Добавьте «букет гарни». Держите на слабом огне около 30 мин. Если у вас нет сыра броччу, *можно использовать* рикотту *или творог.*

На 6 порций

Артишоки, подрезанные, с удаленной серединой и стеблями	6 шт.
Соленая свинина, порезанная кубиками и поджаренная	100 г
Красный соус	1/2 л
Сухари	4 ст. л.

Начинка

Сыр *броччу*	300 г
Яйца	2 шт.
Соль и молотый черный перец	

Размешайте ингредиенты начинки. Наполните начинкой листья и центр артишоков. Добавьте в красный соус свинину и перелейте его в кастрюлю. Сверху уложите артишоки, листьями вверх. Плотно закройте кастрюлю крышкой и тушите в течение 1,5 ч.

МАРИЯ НУНЦИЯ ФИЛИППИНИ
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Фаршированные артишоки с белыми грибами

Техника приготовления чашечек артишоков для начинки показана на стр. 46.

На 6 порций

Нижние части артишоков, вместе с мягкими нижними листьями	6 шт.
Ветчина, порезанная	60 г
Небольшая луковица, мелко порезанная	1 шт.
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Листья сельдерея, мелко порезанные	1 ст. л.
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Сухие белые грибы, вымоченные в теплой воде в течение 20 мин, высушенные и мелко порезанные	1 ст. л.
Свежие хлебные крошки	60 г
Соль, перец	

Для начинки смешайте ветчину, лук, чеснок, сельдерей, петрушку, белые грибы и хлебные крошки. Мелко покрошите нижние листья артишоков и добавьте их в начинку. Посолите по вкусу, добавьте перец. Наполните чашечки артишоков начинкой, а оставшуюся разложите на смазанном сливочным маслом блюде для запекания. Налейте в него немного воды, так, чтобы артишоки были погружены в нее приблизительно на 2 см. Закройте блюдо крышкой и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 1 ч.

ПЕЛЛЕГРИНО АРТУЗИ
«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА ИЛИ ИСКУССТВО ХОРОШЕЙ ПИЩИ»

Баклажаны «Маакуд»

«Маакуд» — турецкий омлет с мясом, рыбой или овощами.

На 6—8 порций

Баклажаны	500 г
Соль	1 ст. л.
Оливковое масло	6 ст. л.
Свежие хлебные крошки, вымоченные в воде и выжатые	40 г
Яйца	10 шт.
Большой зубчик чеснока, толченый	1 шт.
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Лимонный сок	2 ст. л.
Молотая корица	
Шафран	
Молотые зерна тмина	
Перец	
Куриный бульон	125 мл
Сладкий красный перец, очищенный от семян и порезанный на полоски	1 шт.

Порежьте баклажаны вдоль на куски шириной 2,5 см. Порежьте каждый слой крестообразно и посыпьте солью. Дайте им постоять 30 мин. Разогрейте гриль. Осторожно отожмите ломтики баклажанов и смажьте их с двух сторон оливковым маслом. Поместите их в гриль и запекайте, пока они не станут мягкими, один раз перевернув их. Удалите мякоть и разомните ее вилкой.

Положите в одну миску хлебные крошки, мякоть кабачков, яйца, чеснок, петрушку, лимонный сок, специи и тщательно размешайте.

Разогрейте 5 ст. л. оливкового масла в кастрюле диаметром 18—20 см. Поверните ее несколько раз так, чтобы края смазались маслом, и переложите в нее смесь кабачков с яйцами. Убавьте огонь и закройте кастрюлю крышкой. Через 8—10 мин яйцо должно загустеть по краям. Проведите вдоль краев омлета острым ножом, закройте кастрюлю крышкой и подогревайте до тех пор, пока поверхность омлета не загустеет. Снимите крышку, положите на кастрюлю перевернутую тарелку и переверните. В кастрюлю добавьте немного масла и снова положите в нее омлет — на этот раз другой стороной. Готовьте 6—8 мин.

Снимите с огня, полейте омлет бульоном, закройте крышкой и дайте постоять 5 мин. Выложите его на блюдо, посыпьте петрушкой, полосками красного перца и украсьте кусочками кожуры баклажанов.

ДЖУДИТ ОЛНИ
«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Баклажаны по-египетски

На 4 порции

Баклажаны, средних размеров, очищенные и порезанные вдоль на дольки шириной 1 см	2 шт.
Растительное масло	100 мл
Свежие хлебные крошки	100 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Бекон, порезанный	125 г
Петрушка, мелко порезанная	3 ст. л.
Чеснок, толченый	1 зубчик
Соль, перец	

Поджарьте баклажаны в масле с двух сторон и высушите их на бумажном полотенце. Смешайте крошки, лук, бекон, петрушку, чеснок, соль и перец. Положите начинку поверх долек баклажана и разместите их на блюде для запекания. Запекайте при температуре 180° С (отметка «4») 20—30 мин, пока они не подрумянятся.

ТЕОДОР БЕТТИГЕР
«ГРИЛЬ»

Баклажаны, фаршированные мозгами

Баклажаны можно порезать пополам вдоль, сделать насечки на внутренней стороне, обжарить, удалить мякоть — как показано на стр. 50. Подготовка мозгов показана на стр. 33.

На 6 порций

Баклажаны	350 г
Телячьи мозги, вымоченные 1—2 ч в соленой воде, с удаленными мембранами	250 г
Растительное масло	4 ст. л.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные	250 г
Чеснок	2 зубчика
Молотый черный перец	
Петрушка, мелко порезанная	1 ст. л.
Яйца, взбитые до образования пены	3 шт.

Тонким ножом удалите слой в 1 см у основания каждого баклажана. Порежьте их пополам вдоль и удалите мякоть, оставляя стенки толщиной 5 мм. Мякоть

порежьте кубиками. Посыпьте баклажаны солью и дайте им постоять в дуршлаге не менее 30 мин. Затем осторожно вытрите их и промойте водой. Осушите бумажным полотенцем.

В сковороде разогрейте масло и поджарьте баклажаны с двух сторон до мягкости. Снимите со сковороды и дайте маслу стечь. Поскольку баклажаны впитывают масло, оставьте на сковороде около 1 ст. л. масла, а остальное нужно добавить позже.

Поджарьте кубики и порезанные помидоры вместе с чесноком, солью и перцем, посыпьте петрушкой. Переложите смесь в чашку. Чеснок удалите.

В кастрюле с соленой водой 10 мин потушите мозги. Слейте воду и порежьте их на мелкие кубики. Добавьте смесь баклажанов с помидорами и размешайте. Разогрейте печь до температуры 180° С (отметка «4»).

В баклажаны положите начинку. Поместите их на смазанное маслом блюдо для запекания плотно друг к другу, чтобы они не переворачивались. Полейте их яйцами, посыпьте солью, перцем и запекайте 30 мин. Подавайте прямо на блюде или переверните его и переложите в тарелки.

ПАУЛА ВОЛЬФЕРТ
«КУСКУС И ДРУГИЕ БЛЮДА МАРОККО»

Баклажаны, фаршированные по-корсикански

Баклажаны можно подавать на большом блюде, полив их томатным соусом *(стр. 166)*.

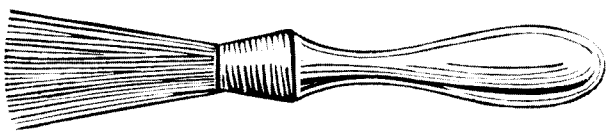
На 12 порций

Баклажаны, среднего размера, порезанные вдоль	6 шт.
Черствый хлеб, с удаленной корочкой, замоченный в молоке и выжатый	175 г
Чеснок, порезанный	3 зубчика
Большие листья базилика, порезанные	5 шт.
Соль, молотый черный перец	
Яйца	2 шт.
Сливочное масло, растопленное	15 г
Сыр пармезан, тертый	60 г
Растительное масло	125 мл

Варите половинки баклажанов в воде в течение 8—10 мин, вынув, пока они еще крепкие. Дайте им немного остыть и удалите мякоть. Протрите ее через сито. Смешайте с хлебом, чесноком и базиликом; добавьте соль и перец. Разбейте яйцо, добавьте масло и снова размешайте. Под конец добавьте сыр.

Наполните начинкой 12 половинок и поджаривайте их в масле на каждой стороне по 5 мин, начиная с верхней.

МАРИЯ НУНЦИЯ ФИЛИППИНИ
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»



Фаршированные баклажаны

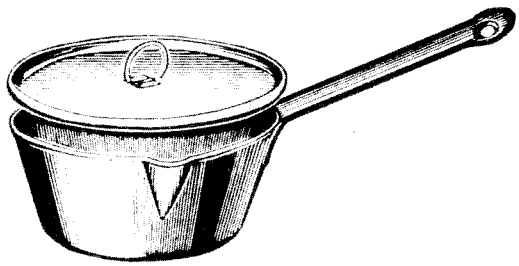
На 4 порции

Небольшие круглые баклажаны с отрезанными верхушками	4 шт.
Телятина, порубленная	100 г
Колбасный фарш	100 г
Вареный рис	90 г
Яйца	2 шт.
Чеснок, порезанный	2 зубчика
Сыр пармезан, тертый	60 г
Соль, перец	
Растительное масло	100 мл
Слоеный бекон, порезанный на 8 полосок	100 г
Луковица, крупно порезанная	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры, семян и порезанные	4 шт.
Вода	100 мл
Свежие листья базилика	4 шт.

Ложкой удалите мякоть баклажанов и отожмите. Порежьте ее и смешайте с телятиной, колбасным фаршем, рисом, яйцами и чесноком. Добавьте тертый пармезан, соль, перец и как следует размешайте. Наполните каждый баклажан на пять шестых начинкой.

Закройте баклажан верхушкой. В кастрюле разогрейте масло и растопите бекон. Добавьте лук и баклажаны. Готовьте 10 мин на слабом огне, помешивая деревянной ложкой. Добавьте порезанные помидоры, воду и базилик. Посолите. Закройте кастрюлю крышкой и тушите на слабом огне 1,5 ч. Затем осторожно достаньте баклажаны и распределите их на блюде. Полейте бульоном.

СЮЗАН СИМОНЕ
«БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА АКВИТАНСКОЙ КУХНИ»



Кабачки с ветчиной по-итальянски

Подготовка кабачков для заполнения их начинкой показана на стр. 50.

Кабачки можно либо порезать пополам вдоль, поперек или по диагонали, или же вообще оставить их целыми. В последнем случае блюдо выглядит более привлекательно.

На 6 порций

Кабачки, с подрезанными концами	1 кг
Сливочное масло	60 г

Начинка

Нежирная телятина, порезанная на кусочки	125 г
Мелко порезанная ветчина	30 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Петрушка, мелко порезанная	2 ст. л.
Побег сельдерея, мелко порезанный	1 шт.
Морковь, мелко порезанная	1 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль, перец	
Вода	ок. 600 мл
Хлеб, без корочки	100 г
Молоко или бульон *(стр. 167)*	1/4 л
Тертая гвоздика	1 ч. л.
Яйцо	1 шт.
Сыр пармезан, тертый	45 г

Яблокорезкой удалите мякоть кабачков, оставив место для начинки. Если кабачки слишком большие, удалите мякоть ножом.

Для начинки возьмите телятину и положите ее в сковороду, добавьте лук, петрушку, сельдерей, ветчину, морковь, оливковое масло, соль и перец. Готовьте на умеренном огне, помешивая. Как только мясо впитает всю жидкость, подлейте половник воды. Когда и эта жидкость впитается, добавьте еще половник воды и повторите так 2—3 раза. Мясо должно быть мягким, причем в сковороде должно остаться немного жидкости. Процедите ее и перелейте в отдельный сосуд.

Положите хлеб в кипящее молоко или бульон с гвоздикой и варите до тех пор, пока он не впитает всю жидкость — около 15 мин. Порежьте мясо очень мелко и смешайте его с яйцом, сыром и хлебной пастой. Этой начинкой наполните кабачки.

В сковороде разогрейте сливочное масло до коричневого цвета, слегка поджарьте в нем кабачки, потом залейте их жидкостью, оставшейся после жарки, и тушите, закрыв крышкой, 20—25 мин.

ПЕЛЛЕГРИНО АРТУЗИ
«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НАУКА, ИЛИ ИСКУССТВО ХОРОШЕЙ ПИЩИ»

Кабачки, фаршированные по-французски

Для блюда лучше всего подходят круглые кабачки по 90 г; можно использовать и кабачки 4—5 см в диаметре, порезанные на дольки по 6 см длиной.

На 2 порции

Кабачки, с отрезанными стеблями и кружочками у основания	6 шт.
Грубая соль	2 ст. л.
Лук, порезанный	2 ст. л.
Оливковое масло	4 ст. л.
Большие грибы, порезанные	3 шт.
Ветчина, порезанная кубиками	30 г
Лист шалфея, порезанный	3 шт.
Соль, перец	

В кастрюле вскипятите 2 л воды, добавив в нее грубую соль. Погрузите кабачки и кружочки, отрезанные от их дна, и варите 10 мин. Затем промойте их водой и откиньте на дуршлаг. Удалите мякоть ложкой, стараясь не повредить оболочку, и мелко ее порежьте.

Спассеруйте лук в 2 ст. л. оливкового масла — 7—8 мин, помешивая деревянной лопаточкой. Затем добавьте грибы, ветчину и шалфей. Пожарьте их еще 5 мин, помешивая, и добавьте мякоть кабачков. Посолите, прибавьте огонь и размешивайте до тех пор, пока влага не испарится. Следите за тем, чтобы смесь не прилипала к дну сковороды. При необходимости, добавьте перец и еще немного соли.

Смажьте противень или большую жестяную форму маслом и поставьте туда кабачки, довольно плотно друг к другу. Чайной ложкой положите в них начинку. Закройте кабачки крышечками и полейте оставшимся оливковым маслом. Запекайте в печи, нагретой до

температуры 200°С (отметка «6»), около 35 мин. Если во время приготовления они станут чрезмерно сухими, добавьте 1—2 ст. л. воды.

РОЖЕ ВЕРЖЕ
«СОЛНЕЧНАЯ КУХНЯ»

Сладкий зеленый перец, фаршированный кабачками

Чили Побланос — *разновидность темно-зеленого сладкого перца. Вместо него можно использовать любой зеленый перец. Подержите его над открытым пламенем или в очень горячем гриле. Затем положите его в целлофановый мешок или заверните в ткань и дайте постоять 15—20 мин, затем очистите от кожуры. На одной стороне сделайте разрез, удалите семена и прожилки. Сполосните его в холодной воде.*

На 6 порций

Чили Побланос	6 шт.
Кабачки, мелко порезанные	750 г
Арахисовое масло	2,5 ст. л.
Луковицы, мелко порезанные	1/2 шт.
Чеснок, мелко порезанный	2 зубчика
Соль	1 ч. л.
Орегано	1/4 ч. л.
Винный уксус	2 ст. л.
Лимон	1 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Сыр *рикотта* или творог, размятый	175 г
Несоленое сливочное масло	2 ст. л.
Листья салата	6 шт.
Редиска	6 шт.

В кастрюлю с толстыми стенками налейте 1,5 ложки масла, положите кабачки, половину лука, чеснока, соль, закройте крышкой и тушите на слабом огне 8 мин, время от времени размешивая. (Кабачки должны тушиться в собственном соку, но если они выглядят слишком сухими, добавьте воды. Если же, напротив, много влаги, откройте крышку и дайте ей испариться.)

Снимите кастрюлю с огня и дайте содержимому немного остыть. Пока смесь еще теплая, добавьте чеснок, лук, орегано, уксус и лимонный сок, оливковое масло и сыр. Попробуйте и, если нужно, посолите и добавьте перец. Наполните этой начинкой перец, так, чтобы он легко закрывался. Должно остаться около 120 г начинки. Закройте перец и заколите его деревянной зубочисткой.

Сливочное масло растопите на сковороде с остатками растительного. Положите в нее фаршированный перец и готовьте на умеренном огне, осторожно поворачивая, чтобы начинка не вывалилась. Когда перец приобрел коричневатый оттенок, снимите его с огня. Разложите его на блюде и украсьте листьями салата и редиской. Посыпьте остатками начинки.

ДИАНА КЕННЕДИ
«РЕЦЕПТЫ МЕКСИКАНСКОЙ КУХНИ»

Фаршированные кабачки

Удаленная мякоть кабачков может быть использована при приготовлении начинки. Если начинки останется слишком много, выложите ее на блюдо для запекания. Техника приготовления фаршированных кабачков показана на стр. 50.

На 4 порции

Маленькие кабачки, ровно подрезанные с обоих концов	8 шт.
Говяжий фарш	500 г
Яйцо	1 шт.
Чеснок, мелко порезанный	2 зубчика
Соль	2 ч. л.
Орегано	1/2 ч. л.
Булки, порезанные на ломтики, с удаленной корочкой, вымоченные в воде и выжатые	2 шт.
Оливковое масло	3 ст. л.
Петрушка, порезанная	

Яблокорезкой удалите сердцевину кабачков. В миске смешайте говядину, яйцо, чеснок, орегано, соль и перец. Положите смесь в кулинарный мешок и наполните ею каждый кабачок с двух концов.

В сковороде разогрейте оливковое масло и тушите кабачки на сильном огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон — около 10 мин. Разложите их на блюде для запекания и полейте остатками масла со сковороды. Запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 20 мин. Перед подачей посыпьте петрушкой.

ЖЮЛИ ДАННЕНБАУМ
«БЛЮДА НА ВСЕ СЛУЧАИ»

Помидоры фаршированные, с соусом из сметаны

На 4 порции

Большие помидоры	8 шт.
Сметана	1/4 л
Соль, перец	
Говяжий или свиной фарш	500 г
Сливочное масло	90 г
Луковицы средних размеров, порезанные	2 шт.
Вареный рис	100 г
Яйцо	1 шт.
Сыр, тертый (по желанию)	30 г
Мука	1 ст. л.
Укроп или петрушка, мелко порезанные	2 ст. л.

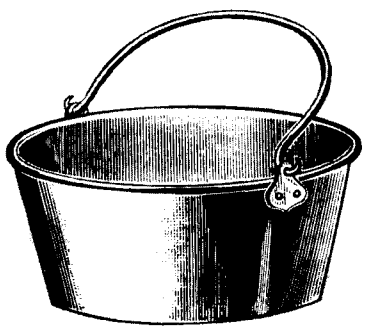
Отрежьте верхушку каждого помидора в виде крышки и чайной ложкой удалите сердцевину, стараясь не повредить края. Посыпьте их изнутри солью и перцем.

Поджарьте фарш в 30 г масла до слегка коричневого цвета. Добавьте половину лука и продолжайте готовить до тех пор, пока он не станет прозрачным. Смешайте мясо и лук с рисом, яйцом, солью и перцем и этой смесью наполните помидоры. Закройте их «крышками». Смажьте маслом огнеупорное блюдо и разложите на нем помидоры. При желании посыпьте тертым сыром. Растопите 30 г масла и полейте им помидоры. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), около 15 мин.

Тем временем приготовьте соус. Поджарьте оставшийся лук до прозрачности. Смешайте его со столовой ложкой муки, затем добавьте сметану и готовьте, помешивая, 1—2 мин.

Перенесите помидоры на блюдо, полейте их соусом и посыпьте укропом или петрушкой.

«КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ: В ГОСТЯХ У ДРУЗЕЙ»



Фаршированные помидоры

На 6 порций

Помидоры	12 шт.
Сливочное масло	30 г
Луковицы, мелко порезанные	2 шт.
Петрушка, порезанная	60 г
Свежие хлебные крошки, вымоченные в молоке и высушенные	125 г
Сыр пармезан	60 г
Яйцо	1 шт.
Соль, перец	
Орегано	3 ст. л.
Растительное масло	80 мл
Сухари	4 ст. л.

Разогрейте в сковороде сливочное масло, добавьте лук и петрушку и тушите до тех пор, пока лук не станет мягким. Переложите содержимое сковороды в ступу, добавьте хлебных крошек и растолките до однородной массы. Затем добавьте тертый сыр, яйцо, орегано, соль и перец и размешайте.

Срежьте у помидоров верхушки и отложите их. Удалите сок с семенами и заполните это пространство луковой смесью. Закройте помидоры верхушками. Разложите их на сковороде, полейте растительным маслом и посыпьте сухарями. Запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), в течение 40 мин.

ЭМАНУЭЛЬ РОССИ (ИЗДАТЕЛЬ)
«НАСТОЯЩАЯ КУХНЯ ГЕНУИ»

Фаршированный картофель

На 4 порции

Большие картофелины	4 шт.
Соль, перец	
Сливочное масло	60 г
Сыр, тертый	60 г
Яичный желток	1 шт.
Сметана	4 ст. л.

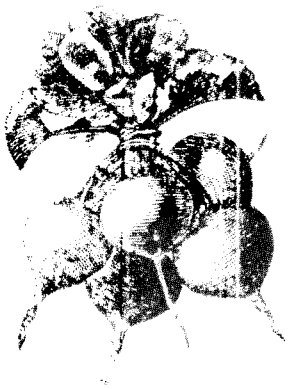
Очистите картофелины и срежьте с одной стороны кусок так, чтобы они ровно стояли на блюде. Противоположную сторону срежьте и отложите. Вырежьте середину и поставьте картофелины на противень или огнеупорное блюдо для запекания.

Для начинки мелко порежьте удаленную середину картофеля и смешайте ее с солью, перцем, половиной

масла (растопленного), половиной сыра, желтком и сметаной.

Наполните картофель этой смесью и закройте «крышками». Растопите оставшееся масло и смажьте им картофелины снаружи. Запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), 50—60 мин. Перед подачей посыпьте их оставшимся сыром.

ЭЛЕК МАДЬЯР
«КУЛИНАРНАЯ КНИГА ГУРМАНА»



Фаршированная свекла

Аккуратно срежьте стебли свеклы, промойте ее и погрузите в несоленый кипяток с добавлением 1—2 столовых ложек уксуса. Варите около 1 ч.

На 6—8 порций

Свекла, среднего размера, вареная и очищенная	6—8 шт.
Луковица среднего размера, порезанная	1 шт.
Сливочное масло	60 г
Фарш или порубленное мясо, жареное	500 г
Вареный рис	100 г
Яйцо	1 шт.
Соль, перец	
Сметана	1/4 л

Чайной ложкой удалите сердцевину свеклы, оставив стенки. Спассеруйте лук в половине масла до прозрачности, затем смешайте его с мясом, рисом, яйцом, солью и перцем. Наполните этой начинкой свеклу. Смажьте маслом огнеупорное блюдо, разложите на нем свеклу и запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), 8—10 мин.

Затем выньте свеклу из печи, полейте сметаной и снова поставьте в печь на несколько мин.

«КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ: В ГОСТЯХ У ДРУЗЕЙ»

Рыбные шарики

Рецепт принадлежит известному римскому гурману Марку Гаю Аспицию, жившему в I веке до н. э. Собрание кулинарных записей датируется II веком н. э. В начинку можно добавить раков или каракатиц либо заменить рыбу порубленной печенкой.

На 4 порции

Рыба, отваренная в соленой воде в течение 20 мин, очищенная и порезанная на филе, подавленная	500 г
Оливковое масло	5 ст. л.
Луковица, мелко порезанная	1/2 шт.
Сосновые орешки, порезанные	20 шт.
Рута, порезанная	1 ст. л.
Майоран, порезанный	1 ст. л.
Молотый черный перец	
Яйцо	1 шт.
Соль	
Свежие хлебные крошки (по желанию)	30 г
Свиной сальник	300 г
Сливочное масло	15 г
Сухое белое вино	100 мл
Лавровый лист	2 шт.

В сковороде разогрейте оливковое масло и насыпьте лука. Когда лук начнет подрумяниваться (через 15 мин), удалите его. Положите в нее рыбу, добавьте сосновых орешков, руты, майорана и щепотку перца. Хорошо размешайте. Снимите сковороду с огня и разбейте в нее яйцо. Посолите и размешайте. Смесь должна быть достаточно плотной, чтобы удерживать форму. При необходимости добавьте хлебных крошек.

На рабочей поверхности разровняйте свиной сальник и порежьте его на 8 равных кусков. В центр каждого положите рыбной начинки. Заверните края сальника так, чтобы получился небольшой шарик.

В сковороде растопите на умеренном огне сливочное масло, уложите в нее рыбные шарики и аккуратно поворачивайте их, пока из них не вытечет часть жира (около 3 мин). Добавьте вино и лавровый лист. Увеличьте огонь, чтобы испарилась излишняя влага. Удалите лавровый лист и подавайте шарики на стол горячими.

МАССИМО АЛЬБЕРТИ
«СТО ИСТОРИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ»

Фаршированные сардины по-каталонски

На 4 порции

Филе свежих сардин, очищенных, с удаленными головами	750 г
Яйца	4 шт.
Оливковое масло	100 мл
Чеснок, мелко порезанный	1—2 зубчика
Петрушка, мелко порезанная	2 ст. л.
Сваренное вкрутую яйцо, порезанное	1 шт.
Соль, белый перец	
Уксус	1 ст. л.
Сухое белое вино	150 мл
Сухари	60 г
Гренки	16 шт.
Помидоры, порезанные пополам и запеченные в гриле	2 шт.

Возьмите две трети сардин и сделайте продольные надрезы; положите надрезом вверх. Смажьте их изнутри взбитыми яйцом и дайте полежать на холодной поверхности.

Оставшиеся сардины поджарьте в 4 ложках оливкового масла, вместе с чесноком, петрушкой и сваренным вкрутую яйцом. Разомните смесь вилкой. Добавьте соль и перец по вкусу, налейте уксуса и 3—4 ст. л. вина. Разбейте туда одно яйцо, размешайте и готовьте на слабом огне до загустения. Дайте смеси остынуть.

Положите начинку внутрь сардин. Закройте их, обмакните в остатки взбитого яйца, обваляйте в сухарях и уложите друг к другу на блюде для запекания. Полейте их оставшимся оливковым маслом и белым вином; запекайте в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 15 мин. Подавайте с гренками и помидорами.

ГЛОРИЯ РОССИ ГАЛЛИЗО
«ЛУЧШИЕ ПИРОГИ, ЖАРЕНЫЕ И КОМБИНИРОВАННЫЕ БЛЮДА»

Мидии с чесночным маслом

Техника открывания мидий показана на стр. 31. Изначально рецепт был рассчитан на 50 человек; издатели сократили количество продуктов для домашнего пользования.

На 8—10 порций

Живые мидии, очищенные и открытые в белом вине	4 л
Грубая соль	

Чесночное масло

Сливочное масло, размягченное	250 г
Соленый анчоус, вымоченный, промытый и высушенный	1 шт.
Чеснок, очищенный	2 зубчика
Петрушка, крупно порезанная	2 ст. л.
Соль и молотый перец	
Кайенский перец	
Анисовый ликер	
Лимон	1 шт.

Для приготовления чесночного масла растолките филе анчоуса вместе с чесноком. Размешайте их вместе с маслом и постепенно добавляйте петрушку, соль, перец и щепотку кайенского перца, смешивая их до образования равномерной массы. Под конец добавьте несколько капель анисового ликера и лимонный сок. Попробуйте и добавьте приправы по вкусу.

Дно каждой створки мидии смажьте небольшим количеством чесночного масла. Положите на каждую створку по мидии и смажьте ее сверху маслом.

Распределите соль ровным слоем на дне блюда для запекания, чтобы мидии не переворачивались или используйте маленькие блюдца. Запекайте мидии в печи, нагретой до температуры 230° С (отметка «8»), около 10 мин.

АЛЕКСАНДР ДЮМЕН
«МОЯ КУХНЯ»

Фаршированные мидии

Техника открывания мидий показана на стр. 31.

На 16 порций

Свежие мидии, открытые в белом вине	4 л
Черствый хлеб, без корки	50 г
Молоко	125 мл
Сливочное масло	20 г
Шалот, порезанный	2 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Томатное пюре	1 ст. л.
Соль, перец	

Процедите жидкость, оставшуюся после мидий, через марлю. Откройте мидии и пустую половинку створки удалите. Вымочите хлеб в молоке.

Растопите масло на слабом огне в сковороде, до-

бавьте шалот и поджаривайте его 5 мин, пока он не подрумянится. Посыпьте его сверху мукой, полейте жидкостью от мидий и добавьте петрушку с томатным пюре. Отожмите хлеб и покрошите его в смесь. Добавьте соль и перец. Готовьте 10 мин, постоянно помешивая.

Кладите эту смесь поверх мидий и плотно придавливайте. Положите фаршированные мидии в сковороду и готовьте их около 5 мин на слабом огне.

СЕЛИН ВАНС
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ АШЕТТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Фаршированные устрицы

Техника открывания устриц показана на стр. 54.

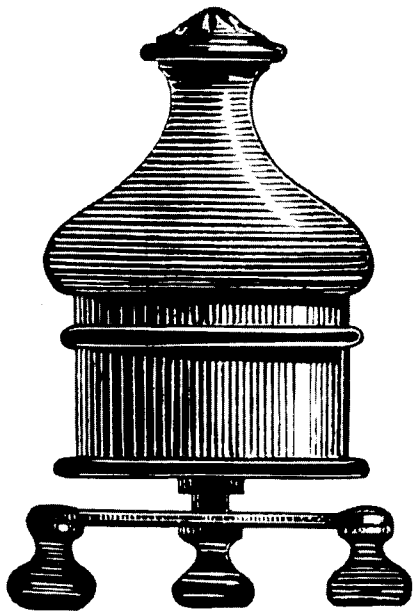
На 4 порции

Большие живые устрицы	12 шт.
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Побеги зеленого лука, порезанные	2 шт.
Филе соленых анчоусов, вымоченных в течение 15 мин, промытых и высушенных	2 шт.
Сливочное масло	60 г
Соль, перец	
Свежие хлебные крошки, размоченные в сливках до пюреобразного состояния	30 г
Яичные желтки	2—3 шт.
Молотый мускатный орех	
Смесь специй	
Сухари (по желанию)	4 ст. л.
Лимон (по желанию)	1 шт.

Откройте устрицы и отварите их в собственном соку около 1 мин. Осушите и порежьте. Смешайте с ними петрушку, зеленый лук, анчоусы, половину масла, соль и перец. Добавьте хлебного пюре, яичные желтки, мускатный орех и специи. Потолките смесь в ступе до однородного состояния. Начините этой смесью створки устриц. При желании можно посыпать их сухарями.

Запекайте устрицы в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), в течение 10 мин, затем 2 мин подрумяньте их в горячем гриле. При подаче можно сбрызнуть их лимонным соком.

ЛУИ ЛИЖЕР
«СОВРЕМЕННЫЙ СЕЛЬСКИЙ ДОМ»



Фаршированные сардины

На 4 порции

Большие свежие сардины, почищенные, без голов (кости отдельно)	16 шт.
Соль, перец	
Луковица, тонко порезанная на кружочки	1 шт.
Растительное масло	3 ст. л.
Филе соленых анчоусов, вымоченных в течение 30 мин, промытых и высушенных	2 шт.
Тимьян	1/2 ч. л.
Сливочное масло	60 г
Сухое белое вино	200 мл
Растительное масло	100 мл

В сардинах сделайте продольные надрезы. Положите их на блюдо для запекания и смажьте изнутри солью и перцем. Поджарьте кружочки лука в растительном масле.

Кости сардин положите в ступу вместе с анчоусами, тимьяном и небольшим количеством перца. Растолките их до однородного состояния. Положите эту начинку внутрь сардин. Смажьте сливочным маслом, закройте и полейте вином и 3 ст. л. растительного масла.

Запекайте сардины в печи, нагретой до температуры 170° С (отметка «3»), в течение 25 мин.

Перед подачей разложите сардины на блюде, полейте оставшимся маслом и украсьте кружочками лука.

ЖАНА САВАРЕН (ИЗДАТЕЛЬ)
«СЕМЕЙНАЯ КУХНЯ»

Устрицы «Рокфеллер»

Шпинат можно отварить. Если вам нравится более грубая структура начинки, можно не пропускать ее через сито. Техника приготовления устриц показана на стр. 54.

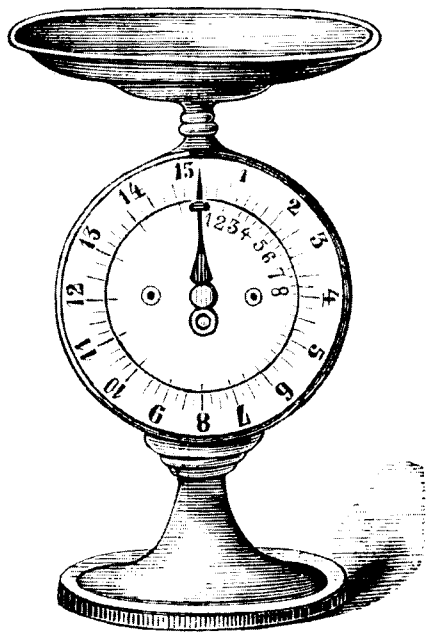
На 6 порций

Устрицы на половинках створок	36 шт.
Сливочное масло	90 г
Шпинат, мелко порезанный	100 г
Мелко порезанная петрушка	3 ст. л.
Сельдерей, мелко порезанный	1 шт.
Луковица, очищенная и порезанная	1 шт.
Сухари	5 ст. л.
Соус Табаско	
Соль	1/2 ч. л.
Анисовая вода	1/2 ст. л.
Грубая соль	

Растопите масло и смешайте с ним все продукты, за исключением устриц и грубой соли. Готовьте на слабом огне, постоянно помешивая, около 15 мин. Пропустите смесь через сито.

Покройте шесть блюд слоем грубой соли и положите на них устрицы. В каждую устрицу положите по чайной ложки смеси. Поставьте их в горячий гриль на 3—5 мин. Подавайте горячими.

«КУЛИНАРНАЯ КНИГА «АМЕРИКАНСКОЕ НАСЛЕДСТВО»



Сардины с начинкой из сыра

Вместо сыра брочу *можно использовать* рикотту *или творог.*

На 3 порции

Свежие сардины, без голов, очищенные	12 шт.
Сыр *брочу*	500 г
Яйцо	1 шт.
Соль и молотый перец	
Сухари	60 г
Оливковое масло	3 ст. л.

Для начинки смешайте *брочу* с яйцом, солью и перцем. Положите по столовой ложке начинки в каждую сардину и разложите их на блюде для запекания. Посыпьте их сухарями и полейте оливковым маслом. Запекайте в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), в течение 20 мин.

МАРИЯ НУНЦИЯ ФИЛИППИНИ
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Улитки а-ля Монпелье

Как приготовить улитки, показано на стр. 52.

На 4 порции

Небольшие живые улитки, очищенные	200 шт.
Кур-бульон из белого вина (*стр. 164*)	1 л
Чеснок, мелко порезанный	5—6 зубчиков
Оливковое масло	3 ст. л.
Миндальные орехи, очищенные или грецкие орехи	250 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Филе соленых анчоусов, вымоченных в воде около 30 мин, высушенных и порезанных	150 г
Слоистый бекон, порезанный кубиками	200 г
Бренди	3 ст. л.
Сухое белое вино	100 мл

Варите улитки в кур-бульоне около двух часов. В готовом состоянии они должны легко выходить из своих раковин. Выньте их вилкой или зубочисткой, осушите, не выбрасывая раковин и не выливая бульон.

Для соуса истолките чеснок в ступе вместе с 1 ст. л. масла, орехами, петрушкой и анчоусами. В сковороде с толстыми стенками разогрейте оставшееся масло

и поджаривайте бекон в течение 2 мин. Слейте излишки жира, добавьте чесночное пюре и готовьте, помешивая, еще 2 мин. Затем залейте смесь бренди и вином. Варите на слабом огне 15—20 мин. Добавьте 1/4 л кур-бульона. Хорошо размешайте и варите до тех пор, пока соус не выкипит наполовину и не станет достаточно густым.

Окунайте улитки в соус и кладите обратно в раковины. Затем положите начиненные улитки в соус и варите на слабом огне 10 мин. Из-за сока улиток соус немного разбавится и станет менее густым. Подавайте улиток в чашке или горшке горячими.

АЛЬБИН МАРТИ
«ФУРМИГЕТТО: СУВЕНИРЫ И РЕЦЕПТЫ ИЗ ЛАНГЕДОКА»

Фаршированные улитки

Лимас — *провансальское название садовых улиток (helix aspersa). Во французском названии есть указание на способ, каким их едят: sucer значит «высасывать». Техника подготовки улиток показана на стр. 52.*

На 8 порций

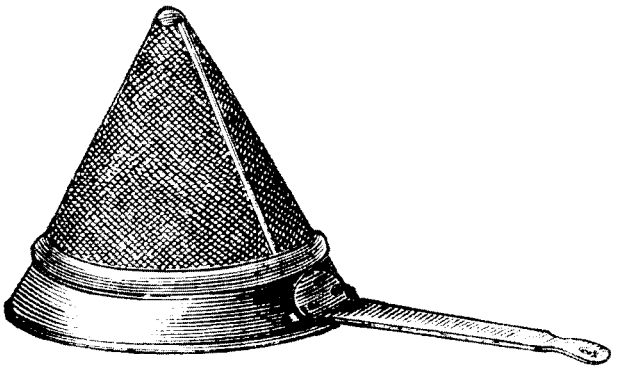
Небольшие улитки, приготовленные в кур-бульоне из белого вина *(стр. 164)* в течение 2 ч и высушенные	200 шт.
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Помидоры, очищенные и порезанные	2—3 шт.
Оливковое масло	2 ст. л.
Мука	1 ч. л.
Сухое белое вино	150 мл
Вода	300 мл
Соль, молотый черный перец	
Филе соленых анчоусов, вымоченных в воде в течение 30 мин, промытых, высушенных и порезанных (по желанию)	1—2 шт.

Острым ножом сделайте отверстие в утолщении раковин на задней стороне улиток.

Спассеруйте лук и помидоры в оливковом масле, готовьте несколько минут. Затем долейте вина. Дайте ему испариться, затем добавьте воды, соли и перца по вкусу. Закройте сковороду крышкой и тушите содержимое в течение 25 мин. Добавьте улиток в раковинах и филе анчоусов (по желанию).

Подавайте улиток в горячем соусе. Удалите их из раковин через дырку при помощи булавки или высасывайте.

ЭЖЕН БЛАНКАР
«ПРОВАНСАЛЬСКИЕ БЛЮДА»



Фаршированные улитки по-испански

Техника подготовки улиток показана на стр. 52.

На 4 порции

Большие улитки, отваренные в соленой воде в течение 1,5 ч, удаленные из раковин	24 шт.
Оливковое масло	4 ст. л.
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Помидоры, очищенные от кожуры и семян и порезанные	4 шт.
Чеснок, порезанный	6 зубчиков
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Фенхель, тимьян и орегано	по 1 ст. л.
Соль, перец	
Свежие хлебные крошки	2 ст. л.
Сухое белое вино	2 ст. л.

Мелко порубите мясо улиток, удалив жировое пятно на самом конце каждой улитки. В сковороде разогрейте 2 ст. л. оливкового масла и добавьте лук, помидоры и четыре зубчика чеснока. Добавьте 1 ст. л. петрушки и другой зелени. Посыпьте солью, перцем и тушите на умеренном огне около 20 мин, постоянно помешивая, пока смесь не приобретет консистенцию густого соуса. Добавьте в нее улиток и готовьте еще несколько минут.

В каждую раковину положите начинку. Смажьте маслом огнеупорное блюдо и уложите в нем раковины плотно друг к другу, открытой стороной вниз. Если их поставить неплотно, то начинка может вывалиться.

Смешайте оставшийся чеснок с оставшимся маслом, солью, хлебными крошками, вином и остатками петрушки. Посыпьте этой смесью улиток и поставьте блюдо в гриль, чтобы слегка подрумянить их поверхность.

АННА МАКМИАДАЧАЙН
«КУХНЯ ИСПАНСКИХ ПРОВИНЦИЙ»

Белый пудинг

Белый пудинг делают во Франции перед Рождеством, заранее. Перед подачей его смазывают маслом и разогревают в печи. Техника приготовления колбасок показана на стр. 58.

На 10 колбасок

Свиные почки, порезанные маленькими кубиками	250 г
Жареная грудка цыпленка, мелко порубленная	1 шт.
Побеги петрушки	3 шт.
Побеги зеленого лука	2 шт.
Побег тимьяна	1 шт.
Побег базилика	1 шт.
Шалот, очищенный	2 шт.
Гвоздика	3 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Семена кориандра	10—12 шт.
Луковицы, очищенные и порезанные на четыре части	12 шт.
Жирный мясной бульон *(стр. 167)*	600 мл
Соль, перец	
Белый хлеб, без корки	125 г
Молоко	150 мл
Миндаль, очищенный	125 г
Сливки, подогретые	1/2 л
Яичные желтки	8 шт.
Соль	
Смесь специй	
Соленые свиные оболочки, замоченные и высушенные	2 м

Свяжите вместе петрушку, зеленый лук, тимьян и базилик, а шалот, гвоздику, лавровый лист и семена кориандра заверните в марлю. Положите все это в глубокую кастрюлю вместе с четвертинками лука и залейте бульоном, добавив соль и перец. Варите до тех пор, пока лук не станет мягким и не впитается вся жидкость. Выньте луковицы и истолките их в пюре.

Положите в ковш хлеб, залейте его молоком и нагревайте, постоянно помешивая, до тех пор, пока он не впитает все молоко и не превратится в однородную массу. Добавьте в нее луковое пюре.

В ступке истолките миндаль. Смешайте его со сливками, добавляя их постепенно. Затем отожмите смесь через ткань, чтобы удалить жидкость. Смешайте миндальный крем с хлебной массой. Добавьте яичные желтки, свиные почки, цыпленка, соль и специи. Хорошо размешайте и наполните смесью оболочки. Связывайте их узлом через 7 см.

Проткните колбаски в нескольких местах, чтобы удалить воздух и чтобы они не лопнули при нагревании. Положите их в холодное (теплое) молоко или воду и доведите до кипения. Варите на слабом огне около 40 мин.

МЕНОН
«ПРИДВОРНЫЙ УЖИН»

Куриные пирожки

Crépinettes — *мясной фарш или порубленное мясо, завернутое в свиной сальник. Его можно купить в консервированном виде и вымочить в воде в течение 30 мин, прополоскать и слегка подсушить в печи.*

Подавайте *crépinettes* на блюде вместе с пюре из зеленого горошка.

На 8 порций

Куриное мясо, с удаленными сухожилиями, очень мелко порубленное	500 г
Свиной желудок, с удаленной оболочкой, очень мелко порубленный	500 г
Соль, перец	
Сливки	1 ст. л.
Шалот, порезанный и поджаренный 5 мин в 15 г сливочного масла (по желанию)	1 ст. л.
Свиной сальник, вымоченный, промытый и высушенный; порезанный на прямоугольники 7,5 на 5 см	1 шт.
Сухари (по желанию)	60 г
Сливочное масло	45 г

Положите курицу и свинину в миску, посыпьте солью и перцем по вкусу, добавьте сливок и шалота (по желанию) и размешайте. Затем разделите смесь на кусочки длиной приблизительно 5 см и шириной 2,5 см. Заверните каждый в прямоугольник сальника. Обваляйте их в сухарях и поджарьте в масле в течение 15 мин на каждой стороне; или смажьте их растопленным маслом и запекайте в гриле по 15 мин на каждой стороне.

А. БОТТ
«СОВРЕМЕННАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ И АНГЛИЙСКАЯ КУХНЯ»

Белый пудинг с цыпленком

Техника приготовления колбасок показана на стр. 58. Пудинг можно сделать заранее и перед подачей просто разогреть в гриле.

На 20 небольших колбасок

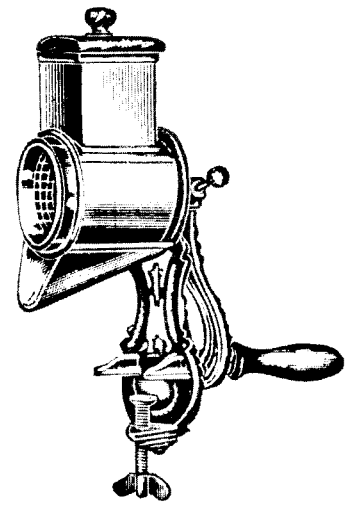
Белое мясо цыпленка, мелко порубленное	250 г
Лук, мелко порезанный	125 г
Свиные почки, очищенные и порезанные мелкими кубиками	250 г
Белый хлеб, без корочки, замоченный в молоке и выжатый	200 г
Густой белый соус *(стр. 166)*	200 мл
Трюфели, мелко порезанные	30 г
Грибы, мелко порезанные и поджаренные в сливочном масле	125 г
Яичные желтки	7 шт.
Соль	
Разные специи	2 ст. л.
Засоленные оболочки молодого барашка, вымоченные и высушенные	ок. 2 м
Сливочное масло для гриля	

Обварите кипятком лук, осушите и положите его в сковородку со свиными почками. Готовьте на слабом огне 10—12 мин.

В ступке растолките хлеб с мясом цыпленка, пропустите пюре через сито — 1—2 ложки за один раз. Постепенно в эту смесь добавьте свиные почки с луком и белый соус. Затем добавьте трюфели и грибы вместе со взбитыми яичными желтками. Посолите по вкусу и посыпьте специями.

Через воронку или с помощью кулинарного мешка наполните оболочки этой смесью, делая колбаски длиной 7—8 см. Положите их в кастрюлю с теплой водой и постепенно доведите до кипения. Закройте кастрюлю крышкой и снимите с огня. Дайте колбаскам остынуть. Затем слейте воду, заверните в ткань и положите в прохладное место на 5—6 часов. Перед подачей проткните их иглой, обмакните в растопленном масле и поджарьте в гриле, часто поворачивая.

ЮРБЕН ДЮБУА И ЭМИЛЬ БЕРНАР
«КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ»



Колбаски из раков

Колбаски можно приготовить заранее и хранить в холодильнике в течение нескольких дней. Подавайте их разогретыми в гриле. Техника приготовления колбасок показана на стр. 58. Приготовление желез показано на стр. 32.

На 12—16 колбасок

Раки, отваренные в кур-бульоне из белого вина *(стр. 164)* в течение 8—10 мин	1 кг
Сливочное масло, размягченное	125 г
Вареная куриная грудинка, с удаленной кожей и сухожилиями, порезанная мелкими кубиками	1 шт.
Пара желез, вымоченных, очищенных и порезанных кубиками	1
Яичных желтков	8 шт.
Соль, перец	
Свежий рыбный «велуте» *(стр. 167)* или белый соус *(стр. 166)*	100 мл
Свиные оболочки, тщательно очищенные	2 м

Мясо и хвосты раков мелко порубите. Клешни истолките, пропустите через мясорубку и затем через сито. Смешайте раков с маслом. Добавьте смесь в курятину, смешанную с железами и яичными желтками. Посыпьте солью и перцем, затем влейте «велуте» или белый соус. Все ингредиенты тщательно размешайте.

Этой смесью наполните оболочки. Варите колбаски в двух частях слегка подсоленной воды с одной частью молока. Перед подачей сделайте в колбасках по несколько надрезов острым ножом и поджарьте в гриле.

А. Д. ДЕ ПЕРИГОР
«СОКРОВИЩНИЦА ХОЗЯЙКИ»

Рыбные колбаски

Автор рецепта, живший в XVIII веке, предлагал в качестве оболочек использовать кожу угря, но вместо нее можно взять и обычные кишки. Техника приготовления колбасок показана на стр. 58. Колбаски подаются разогретыми в гриле.

На 6—7 колбасок

Белая рыба, очищенная (кости и плавники сохранить)	1 кг
Кур-бульон из красного вина *(стр. 164)*	1/4 л
Яичные желтки	8 шт.
Соль и молотый черный перец	
Разные специи	1 ст. л.
Кожные оболочки угря	2 м
Сливочное масло	30 г
Кур-бульон из белого вина *(стр. 164)*	900 мл

В ступке растолките кости и плавники, добавьте их в кур-бульон из красного вина и варите около 15 мин, пока жидкость не выкипит на две трети. Слейте ее. Порежьте рыбу на тонкие полоски или порубите ее и смешайте с желтками, солью, перцем и специями. Этой смесью фаршируйте кожу угря, делая колбаски длиной по 15 см. Проткните их в нескольких местах вилкой. В холодный кур-бульон из белого вина добавьте сливочного масла, положите в него колбаски и постепенно доведите до кипения. Отваривайте их в бульоне около 20 мин, затем слейте жидкость. Подавайте поджаренными.

МЕНОН
«ПРИДВОРНЫЙ УЖИН»

Блины с зеленью по-кантальски

Канталь — район в Оверни, Франция. Приготовление блинов показано на стр. 56.

На 4 порции

Сыр, тертый	30 г
Опара *(стр. 164)*	300 мл
Душистые травы	2 ст. л.
Белый соус	200 мл
Тонкие ломтики ветчины	4 шт.
Сухари	4 ст. л.
Сливочное масло, растопленное	60 г

Сделайте восемь блинов. Смешайте тертый сыр, душистые травы с белым соусом. Выложите 4 блина на смазанный маслом противень. Положите в каждый по столовой ложке начинки и по ломтику ветчины. Закройте остальными блинами и полейте оставшимся соусом. Смешайте сухари с растопленным маслом и посыпьте ими блины. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), в течение 10 мин.

ПАРИЖСКИЙ ДРУГ КУЛИНАРОВ И ПИРОЖНИКОВ
«ОВЕРНСКАЯ КУХНЯ»

Блинчики со шпинатом

Приготовление блинов показано на стр. 56. Свернутые блины перед подачей нужно разогреть в печи при температуре 230°С (отметка «8») 10 мин и только потом поджаривать в гриле.

На 6 блинчиков

Шпинат, сваренный в кипятке в течение 1 мин, мелко порезанный	750 г
Опара *(стр. 164)*	1 л
Сливочное масло	75 г
Грибы, мелко порезанные	250 г
Соль	1/2 ч. л.
Молотый перец	
Кайенский перец	
Сливки	4 ст. л.
Сыр пармезан, тертый	40 г

Выдавите сок из 1/3 шпината в опару. Выжатый шпинат удалите. Сделайте 30 блинов диаметром 12 см.

Поджаривайте грибы в сливочном масле около 5 мин. Потом смешайте их с оставшимся шпинатом. Добавьте соль, перец и щепотку кайенского перца. Залейте смесь сливками и размешайте. Выкладывайте смесь на одну треть поверхности каждого блина и закатывайте его трубочкой. Уложите трубочки плотно друг к другу в блюдо для запекания. Посыпьте тертым сыром и поджарьте в гриле.

ШАРЛОТТА АДАМС
«ПОВАРЕННАЯ КНИГА: ЧЕТЫРЕ ВРЕМЕНИ ГОДА»

Фаршированные блины

Во Франции слово canelloni *обозначает как фаршированные трубочки из блинов, так и тесто с начинкой. Приготовление блинов показано на стр. 56.*

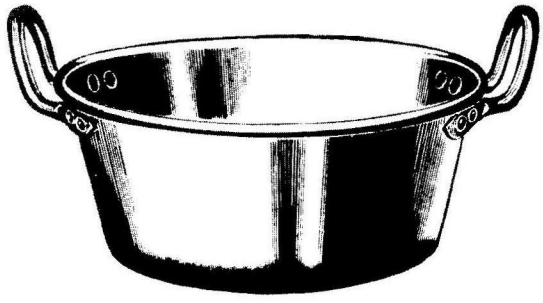
На 3—4 порции

Блины, диаметром 12,5 см	12 шт.
Жареное или тушеное мяса, порубленное	150 г
Ветчина, мелко порезанная (по желанию)	30 г
Шпинат, отваренный в соленой воде в течение 1 мин, выжатый и порезанный	1 кг
Соль, перец	
Смесь специй	
Яичные желтки	2 шт.
Жидкость, оставшаяся после жарения мяса, или томатный соус	200 мл
Сыр пармезан, тертый	60 г

Для начинки смешайте мясо с ветчиной и шпинат. Посолите, добавьте перец и специи по вкусу, желтки и размешайте.

В каждый блин положите две столовые ложки начинки, сложите над ней два противоположных края блина так, чтобы один лежал поверх другого. Затем скатайте блин вдоль. Уложите блины плотно друг к другу на смазанном маслом блюде для запекания. Полейте их мясной жидкостью или томатным соусом, посыпьте тертым пармезаном и запекайте в печи, нагретой до температуры 230°С (отметка «8»), 10—15 мин. Затем поджарьте их в горячем гриле.

ЭДУАРД ДЕ ПОМИАН
«ИСКУССТВО ХОЗЯЙКИ»



Блины, фаршированные авокадо и крабьим мясом

Приготовление блинов показано на стр. 56.

На 6 порций

Авокадо	2 шт.
Крабье мясо	250 г
Опара *(стр. 164)*	1/2 л
Соль и белый перец	
Бренди	4 ст. л.
Херес	125 мл
Сливки	1/4 л
Кайенский перец	
Соус «оландез» *(стр. 166)*	1/4 л
Дижонская горчица	1 ч. л.
Свежие хлебные крошки	90 г

Порежьте авокадо пополам вдоль; удалите косточки и смажьте половиной масла. Поместите их в печь, нагретую до температуры 200°С (отметка «6»), на 5 мин, затем удалите мякоть и растолките ее, смешав с солью и щепоткой белого перца.

Положите крабье мясо в кастрюлю, полейте бренди и подожгите. Добавьте хереса, сливки, соль и кайенский перец. Доведите смесь до кипения. Снимите кастрюлю с огня и, размешивая содержимое, влейте соус «оландез». Крабье мясо должно быть в виде кусочков. Добавьте горчицу.

Приготовьте 12 блинов. Покройте их пюре авокадо, а сверху слоем крабов. Осторожно сверните и положите на смазанное маслом блюдо для запекания. Посыпьте хлебными крошками и полейте оставшимся растопленным маслом.

Перед подачей поместите их в печь, нагретую до температуры 200°С (отметка «6»), на 10 мин, а затем в гриль на 1 мин.

АНТУАН ЖИЛЛИ И ДЕНТОН СКОТТ
«ПРАЗДНИЧНЫЙ ОБЕД ВМЕСТЕ С АНТУАНОМ ЖИЛЛИ»

Кремы и суфле

Киш из морских продуктов

Техника «выпечки вслепую» показана на стр. 68. Как открыть устрицы, объясняется на стр. 54. На стр. 30 вы увидите, как приготовить креветки и мидии.

На один киш диаметром 30 см

Живые мидии, вымоченные и очищенные	1 л
Живые устрицы, открытые	20 шт.
Вареные креветки, очищенные	125 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	300 г
Луковицы, порезанные	2 шт.
Шалот, порезанный	2 шт.
Сухое белое вино	150 мл
Соль, перец	
Яйца	3 шт.
Сливки или сметана	1/4 л
Тертый мускатный орех	

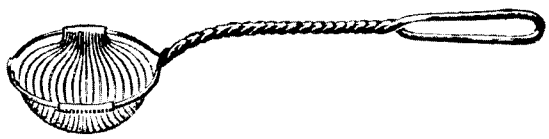
Раскатайте тесто и заполните им 30-сантиметровую жестяную форму. Запеките его «вслепую».

В кастрюлю положите лук, шалот, мидии, налейте вино и добавьте щепотку соли и перца. Закройте ее крышкой и готовьте на умеренном огне, время от времени встряхивая, до тех пор, пока мидии не откроются. Слейте отвар в отдельный сосуд и выньте мидии из створок.

Отварите устрицы в подсоленной воде в течение 5 мин, отвар слейте.

Поверх теста положите мидии, устрицы и креветки. Смешайте отвар мидий, яйца, сливки и щепотку соли, перца и мускатного ореха и полейте этим киш поверх начинки. Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), в течение 10 мин, затем убавьте температуру до 190° С (отметка «5») и запекайте еще 20 мин до тех пор, пока он не покроется корочкой.

МАРИ БИССОН
«НОРМАНДСКАЯ КУХНЯ»



Пирог с сыром и луком

Тесто для этого рецепта следует печь «вслепую» 15 мин, затем положить в него начинку и печь еще 20 мин. Техника «выпечки вслепую» показана на стр. 68.

На один пирог диаметром 30 см

Сыр грийер, тертый	70 г
Лук, тонко порезанный	750 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Сливочное масло	100 г
Яйца	2 шт.

Приготовьте песочное тесто, раскатайте его так, чтобы оно поместилось в 30-сантиметровую жестяную форму. Спассеруйте лук в сливочном масле до прозрачности. В миске смешайте лук, яйца и тертый сыр; приправьте по вкусу и распределите эту массу на основании пирога. Запекайте его в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), 30 мин.

КУРНОНСКИ
«БЛЮДА И ВИНА ФРАНЦИИ»

Луковый пирог

Техника «выпечки вслепую» показана на стр. 68.

На один пирог диаметром 20 см

Большие луковицы, тонко порезанные	4 шт.
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*, приготовленное на равном количестве сливочного масла и сала	250 г
Ломтики слоеного бекона, порезанные кубиками	3 шт.
Яйца	3 шт.
Сливки	4 ст. л.

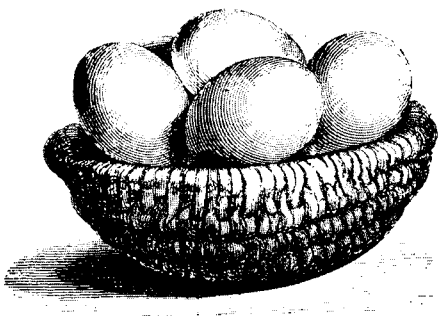
Раскатайте тесто и сделайте из него основание пирога, уложите его в жестяную форму диаметром 20 см. Запеките его «вслепую».

Лук положите в холодную соленую воду и доведите ее до кипения. Через 3 мин снимите его с огня и слейте воду.

Растопите 30 г масла и поджарьте в нем бекон. В кастрюле растопите оставшееся масло, добавьте лук и готовьте на слабом огне до тех пор, пока он не приобретет коричневый оттенок. Добавьте бекон и размешайте. Излишки жира слейте, бекон и лук слегка ох-

ладите. Размешайте с ними яйца и сливки. Тесто заполните этой смесью и запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), около 25 мин, пока начинка не загустеет и не подрумянится.

К. МАРСЕЛЬ БУЛЕСТЕН
«ЕЩЕ ОДНА ПОВАРЕННАЯ КНИГА ДЛЯ АНГЛИЙСКИХ ХОЗЯЕК»



Пирог с беконом и сливками

Тесто можно запечь «вслепую». Техника «выпечки вслепую» показана на стр. 68.

На один пирог диаметром 25 см

Слоистый бекон, порезанный на тонкие ломтики	60 г
Сливки	1/2 л
Слоеное песочное тесто *(стр. 165)*, приготовленное на равном количестве сливочного масла и сала	500 г
Яйца	2 шт.
Соль	
Сливочное масло, порезанное на кусочки	30 г

Сделайте тесто и раскатайте его так, чтобы оно поместилось в жестяной форме диаметром 25 см. Проткните его в нескольких местах вилкой.

В глубокой миске размешайте сливки, яйца, щепотку соли до образования равномерной массы.

На основании пирога концентрическими кругами разложите кусочки бекона. Тесто должно быть практически закрыто беконом. Промежутки заполните кусочками масла.

Смесь яиц со сливками залейте в пирог и запекайте его в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 25 мин. Время от времени проверяйте, не поднялась ли начинка. Аккуратно проткните ее, стараясь не повредить тесто. Запекайте до тех пор, пока поверхность не станет румяной.

РОЖЕ ЛАЛЛЕМАН
«ИСТИННАЯ КУХНЯ ЛОТАРИНГИИ»

Пирог из зелени

Техника приготовления крема из зелени описана на стр. 66. Если вода водяной бани начинает закипать, поставьте температуру 180° С (отметка «4»).

На один пирог диаметром 15 см

Зеленые капустные листы, с удаленными центральными прожилками, отваренные в течение 4 мин, высушенные и подавленные	4 шт.
Шпинат, обваренный кипятком, высушенный и подавленный	150 г
Щавель, отваренный в течение 4 мин и высушенный	60 г
Мангольд, отваренный в течение 4 мин и высушенный	60 г
Латук, очень тонко порезанный, отваренный в течение 9 мин и высушенный	150 г
«Букет гарни»	1 шт.
Яйцо	1 шт.
Яичный белок	1 шт.
Кипяченое молоко	200 мл
Соль, перец	
Эстрагон	1/3 ч. л.
Лук-резанец, очень мелко порезанный	1/3 ч. л.
Петрушка, порезанная	1/2 ч. л.
Луковица, порезанная	1/2 шт.

Отварите каждые овощи отдельно в «букете гарни». Взбейте вилкой яйцо и яичные желтки. Добавьте молоко, щепотку соли и перца, зелень и лук.

Выложите капустными листами жестяную форму диаметром 15 см, оставляя их свисать по краям, чтобы можно было потом закрыть ими начинку. Распределите начинку слоями — сначала латук, затем шпинат, щавель и мангольд. Сверху полейте их смесью яиц и зелени. Потом снова уложите слои. Закройте их капустными листьями.

Прикройте пирог фольгой и готовьте на водяной бане в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), в течение 1,5 ч. Выньте его и дайте постоять 15 мин. Затем переверните и освободите от формы.

МИШЕЛЬ ГЕРАР
«ИЗЯЩНЫЕ РЕЦЕПТЫ МИШЕЛЯ ГЕРАРА»

Рыбный крем с креветочным соусом

Техника приготовления огурцов показана на стр. 29.

На 6 порций

Целый мерланг или другая белая рыба, около 500 г весом	1 шт.
Молоко	300 мл
Вода	300 мл
Соль, перец	
Лук, мелко порезанный	60 г
Сельдерей, мелко порезанный	15 г
Побег петрушки	1 шт.
Смешанная сухая зелень	1 ч. л.
Сливочное масло	
Белый хлеб, без корки, вымоченный в молоке и выжатый	ок. 60 г
Яйца	2 шт.
Яичный желток	1 шт.
Сливки	2 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Креветки, мелко порезанные	125 г
Дольки вареных огурцов (по желанию)	

Отрежьте филе с двух сторон мерланга. Порубите голову, кожу и кости, положите их в кастрюлю, залейте водой и молоком, добавьте соль и перец и медленно доведите до кипения. Затем добавьте лук, сельдерей, петрушку и сушеную зелень. Тушите около 45 мин и процедите в ковш.

Доведите эту жидкость опять до кипения, положите в нее филе и убавьте огонь. Когда мясо станет мягким, выньте его, положите в ступку и истолките. Взвесьте, и на 175 г рыбы возьмите 60 г масла и то же количество хлеба. Размешайте их и пропустите через сито. Добавьте яйца и яичный желток. Взбейте смесь, попробуйте и, при необходимости, добавьте еще соли и специй. Размешайте в ней 1 ст. л. сливок.

Наполните этой смесью 12 формочек и для придания ровной поверхности придавите их к поверхности стола, покрытой тканью. Затем возьмите достаточно объемную кастрюлю, положите на ее дно бумагу сложенную вчетверо, налейте горячей воды слоем в 2 см и поставьте ее на огонь. Как только вода начнет закипать, погрузите в нее формочки и убавьте огонь, закрыв кастрюлю крышкой.

Тем временем на сковороде смешайте с мукой 15 г масла и перелейте его в рыбный отвар. Доведите жидкость до кипения и пропустите через мелкое сито. Добавьте креветок и остатки сливок.

Приблизительно через 35 мин крем в формочках будет готов. Выньте его, расставьте на горячем блюде и полейте соусом. В центре можно положить дольки огурцов.

А. КЕННИ-ГЕРБЕРТ («УИБЕРН»)
«ПЯТЬДЕСЯТ ЛАНЧЕЙ»

Крем из зайчатины

Автор предлагает подавать крем с соусом на основе бульона из костей и обрезков зайца, сваренных вместе с овощами и вином. Варите их около 2 ч, затем процедите и доведите до сиропообразного состояния.

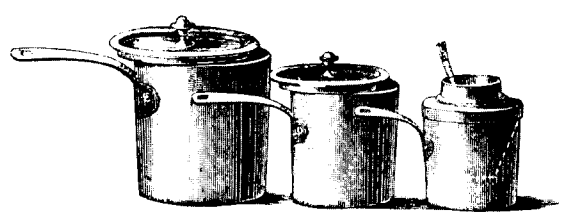
Для приготовления крема используются только задние ноги зайца. Передние ноги используются для тушения; заднюю часть или седло можно поджарить либо использовать в паштете. Отдельно подавайте яблочное пюре с сахаром и лимонным соком.

На 12 порций

Заячьи задние ноги, без костей и сухожилий	2 шт.
Соль и молотый перец	
Пряности	
Густой белый соус *(стр. 166)*, охлажденный	200 мл
Сливки	125 г
Яичные желтки	4 шт.

Положите мясо в ступку вместе с солью, перцем и пряностями. Добавьте густой белый соус, сливки и, под конец, яичные желтки. Процедите смесь через сито. Разложите пюре по 12 отдельным формочкам. Положите их в большую кастрюлю и на две трети залейте кипятком. Готовьте крем в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 12 мин. Выньте его из формочек и разложите на блюде.

«ИСКУСНАЯ ПОВАРИХА»



Крем из цыпленка по-лионски

Приготовление печени показано на стр. 32

На 4 порции

Печень цыпленка, очищенная и очень мелко порезанная	200 г
Шалот, порезанный	1 шт.
Чеснок, порезанный	1 зубчик
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Молоко	1/4 л
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Сливочное масло	15 г
Яйца	3 шт.
Соус «велуте» *(стр. 167)*	300 мл

Смешайте вместе печень, шалот, чеснок и петрушку. В молоко добавьте соль, перец, щепотку мускатного ореха и доведите молоко до кипения. Снимите его с огня и смешайте с печенью и яйцами. Взбивайте их до тех пор, пока смесь не станет однородной, и влейте ее в смазанную форму объемом около 1 л. Готовьте на водяной бане в печи, нагретой до температуры 170° С (отметка «3»), в течение 25 мин. Затем выньте крем и дайте ему постоять 7—8 мин. Подавайте с соусом «велуте» или с жидкостью, оставшейся после жарки мяса.

ФЕЛИКС БЕНУА И АНРИ КЛОС ЖУВ
«ЛИОНСКАЯ КУХНЯ»

Пирожки с устрицами

Техника открывания устриц показана на стр. 54.

На 12 пирожков

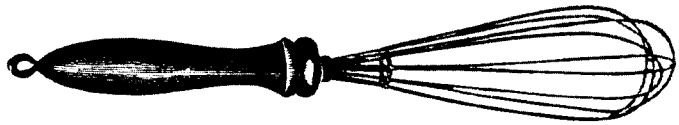
Живые устрицы, открытые	12 шт.
Песочное тесто *(стр. 165)*, с добавлением 1 ч. л. лимонного сока	350 г
Яичные желтки	2 шт.
Сливки	150 мл
Лимон	1/2 шт.
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Молотый черный перец	

Раскатайте тесто насколько возможно более тонко, разделите его на 12 частей и выложите ими 12 небольших форм. Расстелите поверх каждой фольгу и положите в нее сушеные бобы. Запекайте тесто в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), около 5 мин, затем удалите фольгу и бобы и запекайте еще 10 мин, пока тесто не станет плотным и не приобретет румяный оттенок.

Отварите устрицы в их собственном соку в течение 2 мин. Процедите жидкость через сито, перелейте ее в кастрюлю, доведите до кипения и кипятите до тех пор, пока она не испарится наполовину.

Каждую устрицу порежьте пополам. Смешайте яичные желтки, сливки и готовьте смесь на очень слабом огне до загустения. Добавьте лимонный сок, около 3 ст. л. жидкости от устриц, петрушку и перец; смешайте с устрицами. Положите начинку в формы из теста и подавайте.

МАРИКА ХЭНБЕРИ ТЕНИСОН
«РЕЦЕПТЫ СЕЛЬСКОЙ КУХНИ»



Киш с луком и хрустящей свининой

Порубите кубиками 300 г свиного желудка. Положите свинину на сковороду, добавьте 6 ст. л. молока и готовьте на сильном огне. Когда куски свинины станут коричневыми, выложите их на бумажное полотенце для просушки. Пока они не остыли, посолите. Тесто для киша можно запекать «вслепую». Техника такого запекания показана на стр. 68. Рецепт позаимствован из меню ресторана «Лионез» в Туре, Франция.

На один киш диаметром 25 см

Лук, тонко порезанный	300 г
Хрустящая свинина	200 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	350 г
Масло	30 г
Сливки	1/4 л
Молоко	1/4 л
Яйца	2 шт.
Яичные желтки	2 шт.
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	

Спассеруйте лук на сливочном масле до мягкости — около 20 мин. Смешайте вместе сливки, молоко, яйца, яичные желтки, соль, перец и щепотку мускатного ореха.

Раскатайте тесто и выложите им дно жестяной формы диаметром 25 см. Наполните ее луком и хрустящей свининой. Полейте смесью яиц со сливками и запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), в течение 30 мин.

ПОЛЬ ЖАК ЛЕВЕК (ИЗДАТЕЛЬ)
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ТУРИНСКОЙ КУХНИ»

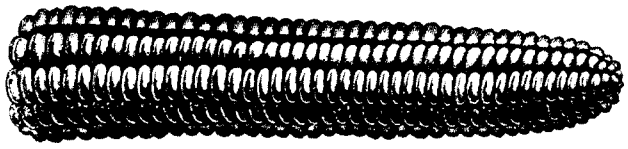
Запеканка из помидоров

На 6 порций

Помидоры, крупно порезанные	750 г
Сливочное масло	40 г
Соль	
Сахар	1 ч. л.
Яйца	3 шт.

Смажьте маслом шесть формочек. Потушите помидоры до мягкости. Потом протрите их через сито и переложите в кастрюлю со сливочным маслом. Добавьте щепотку соли, сахар и тушите на умеренном огне 10 мин. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть. Взбейте яйца и посолите их. Добавьте яйца в помидоры, тщательно размешайте. Готовьте их на водяной бане в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 20 мин.

ВИКТОРИЯ СЕРРА
«ИСПАНСКАЯ КУХНЯ ТЕТУШКИ ВИКТОРИИ»



Крем из кукурузы с грибным пюре

На 4 порции

Кукуруза	40 г
Соль	1/4 ч. л.
Перец	
Яйца	2 шт.
Сливки	ок. 175 мл
Грибное пюре	
Грибы, порезанные, провернутые через мясорубку или пропущенные через кухонный комбайн	125 г
Сливочное масло	30 г
Соль, перец	
Сливки	ок. 5 ст. л.
Лимонный сок	

В миске смешайте кукурузу, соль и перец. Сделайте в центре углубление, разбейте туда яйца, налейте сливки и размешайте. Дайте смеси 10 мин постоять, закрыв ее кухонным полотенцем.

Смажьте восемь формочек маслом и распределите по ним кукурузную смесь. Поместите глубокий противень с горячей водой (около 2,5 см высотой) в печь, нагретую до температуры 170°С (отметка «3»), и поставьте на него формочки. Запекайте 30 мин, следя за тем, чтобы вода не закипала. При необходимости уменьшите температуру.

Тем временем растопите в кастрюле сливочное масло, положите туда грибной фарш, приправьте и готовьте до тех пор, пока содержимое не станет очень мягким и не даст сок. Налейте в пюре сливки, размешайте. Снимите кастрюлю с огня и добавьте немного лимонного сока. Перед подачей соус разогрейте.

Осторожно выньте кукурузный крем из формочек и расставьте его по тарелкам. Полейте грибным пюре.

ДЖУДИТ ОНЛЕЙ
«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Яйца с абрикосами

Чтобы приготовить плов, быстро поджарьте рис в жире, затем добавьте воду или бульон в пропорции 1:2, доведите до кипения и готовьте на умеренном огне. Техника приготовления риса показана на стр. 6.

На 4 порции

Сушеные абрикосы, отваренные, осушенные и пропущенные через сито	250 г
Яйца, тщательно взбитые	6 шт.
Сливочное масло	60 г
Рисовый плов	250 г

Растопите масло, добавьте абрикосовую массу и тушите около 2 мин. Затем добавьте взбитые яйца, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Готовьте около 10 мин. Подавайте вместе с пловом на подогретых тарелках.

ГЕОРГ МАРДИКЯН
«ОБЕД ОМАРА ХАЙЯМА»

Крем из печени цыпленка

В рецепте требуется взять печень «бледных» цыплят, выращиваемых в области Бреста во Франции. Если вы не можете приобрести печень «бледных» цыплят, то используйте печень птиц не моложе шести месяцев. Вымачивайте ее в молоке несколько часов или оставьте на ночь. Традиционно крем подается с раками, отваренными в кур-бульоне (стр. 164). Растолките клешни в рав-

ном количестве сливочного масла, протрите смесь через сито и взбейте, разогрев, с белым соусом (стр. 166) или с рыбным «велуте» (стр. 167). Под конец добавьте в соус целые хвосты раков. Крем можно подавать и с томатным соусом (стр. 166). Техника приготовления крема показана на стр. 64.

На 4 порции

Печенки «бледных» цыплят, очищенные	3—4 шт.
Чеснок	1 зубчик
Костный говяжий мозг	60 г
Жидкость, оставшаяся после жарки мяса, без жира	4 ст. л.
Молоко	300 мл
Яйца	2 шт.
Яичные желтки	2 шт.
Соль, перец	

Протрите внутреннюю поверхность ступки чесноком. Растолките в ней печень вместе с костным мозгом. Добавьте мясную жидкость, молоко и размешайте до однородного пюре; затем добавьте яйца и яичные желтки. Хорошо взбейте, посолите, добавьте перца и пропустите смесь через сито.

Смажьте растительным маслом форму для шарлотки, объемом около 1 л, и положите на дно промасленную бумагу, влейте смесь. Поставьте форму на водяную баню и готовьте в печи, нагретой до температуры 150°С (отметка «2»), около 1,5 ч или до тех пор, пока центр поверхности не загустеет. Перед подачей выньте крем из формы.

ЛЮСЬЕН ТАНДРЕ
«БЛЮДА ИЗ МЕСТНОСТИ БРИЙЯ-САВАРЕНА»

Мусс из куриной печени

Куриные печенки, промытые и подрезанные	4 шт.
Яйца	4 шт.
Сливки	200 мл
Чеснок	1 зубчик
Соль	1 ч. л.
Молотый черный перец	
Сливочное масло	15 г

Разбейте яйца в электросмеситель; добавьте печень, сливки, чеснок, соль и перец. Размешайте до образования однородного пюре.

Разлейте пюре в шесть смазанных сливочным маслом форм и поставьте их на глубокий противень. Налейте в него воды на три четверти и поставьте на сильный огонь. Когда вода закипит, перенесите поднос в печь, нагретую до температуры 170°С (отметка «3»), и готовьте мусс около 40 мин. Выньте из печи, проведите ножом вдоль краев каждой формы и освободите из нее мусс. Подавайте горячим, с соусом по вашему усмотрению.

МИШЕЛЬ ОЛИВЕР
«МОИ РЕЦЕПТЫ»

Шпинатовый пудинг

Подготовка мозгов показана на стр. 33. Техника вынимания крема из формы показана на стр. 65.

На 4 порции

Шпинат, отваренный в соленом кипятке в течение 1 мин, выжатый и мелко порезанный	1 кг
Яйца, желтки отдельно от белков (белки взбить)	2 шт.
Манная крупа	2 ст. л.
Тертый мускатный орех	
Соль, перец	
Лук, мелко порезанный	4 ст. л.
Сливочное масло	60 г
Телячьи мозги, вымоченные, с удаленными мембранами, отваренные и порезанные кубиками	1 шт.
Филе соленых анчоусов, вымоченное в теплой воде в течение 15 мин, осушенное и мелко порезанное	3 шт.
Голландский сыр, тертый	60 г
Томатный соус *(стр. 166)*	60 г

Размешайте яичные желтки и манную крупу вместе со шпинатом, добавьте щепотку мускатного ореха, соль и перец. В сковороде спассеруйте лук в 30 г сливочного масла около 5 мин, до прозрачности. Добавьте мозги и осторожно размешайте. Снимите сковороду с огня, добавьте анчоусы и влейте яичные белки.

Смажьте маслом глубокое огнеупорное блюдо объемом около 1 л и уложите слоями шпинат и мозги. Остатки масла порежьте на кусочки и посыпьте блюдо сверху. Закройте его и поставьте в жестяную форму, наполненную водой до половины блюда. Готовьте пудинг в печи, нагретой до 180°С (отметка «4»), в течение 30 мин. Переложите пудинг на подогретую тарелку и посыпьте тертым сыром. Подавайте с томатным соусом.

ЛИЛО АУРЕДЕН
«ВКУСНО!»

Грибной крем

По желанию в крем можно добавлять такие ингредиенты, как вареные железы или морской черт.

На 5 порций

Небольшие грибы	200 г
Сушеные сморчки, замоченные на ночь, порезанные пополам и промытые	50 г
Яичные желтки	3 шт.
Лимонный сок	1 ч. л.
Морская соль	
Молотый перец	
Тертый мускатный орех	
Сливки	150 мл

В смеситель положите грибы, сморчки, яичные желтки, лимонный сок, по щепотке соли, перца и мускатного ореха. Размешайте до однородного состояния. Добавьте сливки и размешивайте еще 3—5 секунд.

Смажьте маслом 5 форм и влейте в них жидкость. Поставьте их на водяную баню. Готовьте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), около 15 мин.

ДАНИЕЛЬ БУШЕ
«ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА КУХНЮ»

Рулет на все случаи

На 6—8 порций

Остатки овощей, мяса или морских продуктов, мелко порезанные или протертые и приправленные	ок. 350 г
Яйца, желтки отдельно от белков (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	5 шт.
Соль, перец	
Мука	3 ст. л.
Сливки	350 мл
Холодное сливочное масло, половину его порезать на куски	60 г
Сыр пармезан или грийер, тертый	125 г
Петрушка или кресс водяной, мелко порезанные	

Положите промасленную бумагу в жестяную форму рулета размерами 35 на 25 см. В глубокую миску влейте яичные желтки с белками. Добавьте соль, перец и просейте муку. Быстрыми движениями размешайте и распределите смесь в форме. Запекайте яичную смесь в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), 7—8 мин. Яйца должны стать достаточно крепкими.

На поверхности стола расстелите кухонное полотенце и переложите на него яичный слой. Снимите бумагу. Поверх разложите овощные и мясные остатки и полейте их около 125 мл сливок. Половину масла порежьте кусочками и посыпьте ими сверху. Закатайте рулет.

Смажьте маслом противень. Осторожно переложите на него рулет, открытым концом вниз. Подровняйте края. Полейте его остатками сливок (во время приготовления они впитаются яйцами). Посыпьте сверху тертым сыром и запекайте в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), около 30 мин. Подавайте с петрушкой или крессом.

ДЖУДИТ ОНЛЕЙ
«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Суфле из спаржи

Верхушки спаржи отваривайте отдельно от побегов (стр. 70). Затем 2—3 мин пассеруйте побеги в 15 г сливочного масла, а верхушки просто всыпьте в масло. Растолките спаржу и размешайте с основой суфле. Залейте формы до половины, насыпьте слой верхушек и залейте форму до конца. Для приготовления маленьких отдельных суфле смажьте маслом шесть формочек и запекайте их в течение 15 мин при температуре 200° С (отметка «6»).

На 6 порций

Спаржа, порезанная и отваренная в течение 5 мин	175 г
Густой белый соус *(стр. 166)*, с добавлением зубчика чеснока (впоследствии удаленного)	125 мл
Тертый мускатный орех	
Соль, перец	
Яичные желтки, взбитые с 1 ст. л. молока	3 шт.
Яичные белки, слегка взбитые	4 шт.

Сделайте спаржевое пюре и пропустите его через сито. Добавьте его к белому соусу, вместе со щепоткой мускатного ореха, солью и перцем. Затем добавьте желтки. Как только они как следует растворились, добавьте белки, размешайте их рукой. Влейте смесь в смазанную маслом форму объемом около 1 л и запе-

кайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), в течение 30 мин. Подавайте его сразу же, как только оно поднялось и приобрело румяный оттенок.

ДЖЕФФРИ БУМФРИ
«ИСКУСНЫЙ КУЛИНАР»

Суфле из шпината

Вместо кишмиша и миндального печенья можно использовать в суфле ветчину. Как следует отожмите шпинат, иначе смесь получится чересчур мягкой и суфле потеряет форму.

На 4 порции

Шпинат, промытый, отваренный в соленом кипятке в течение 1 мин, выжатый и мелко порезанный	600 г
Сливочное масло	30 г
Небольшие миндальные печенья, раскрошенные	3 шт.
Кишмиш, 30 мин вымоченный в теплой воде	30 г
Густой белый соус *(стр. 166)*	1/4 л
Сыр пармезан, тертый	75 г
Яйца, смешанные с одним яичным желтком	2 шт.
Соль, перец	
Томатный соус *(стр. 166)*	300 мл

Пассеруйте шпинат в масле около 10 мин на слабом огне. Затем снимите его с огня, добавьте миндального печенья, кишмиш, размешайте и дайте остыть.

Смажьте маслом круглую форму диаметром 20 см. Белый соус размешайте со шпинатовой смесью, добавьте тертый сыр, яйца и снова хорошо размешайте. Попробуйте и при необходимости добавьте соли. Наполните смесью форму и разровняйте поверхность. Поставьте форму в неглубокую кастрюлю или другую жестяную емкость, до половины наполненную водой. Готовьте в печи при температуре 180° С (отметка «4») около 45 мин. По окончании этого времени проверьте готовность: надавите пальцем на поверхность и, если она достаточно плотная, выньте суфле из печи. Дайте ему постоять около 5 мин, затем проведите ножом вдоль кромки и освободите его из формы, переложив на блюдо и полив томатным соусом.

ФЕРНАНДА ГОСЕТТИ
«ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ФЕРНАНДОЙ ГОСЕТТИ»

Суфле «Арлекин»

В суфле можно использовать пюре из любых овощей, при постоянной пропорции 150 мл пюре на 6 столовых ложек. Для белого слоя возьмите 1/4 л белого соуса, с добавлением тертого пармезана (по желанию) и одного яйца. Техника приготовления слоеного суфле показана на стр. 72.

На 6 порций

Морковь, отваренная в течение 35 мин, поджаренная 5 мин в 15 г сливочного масла	200 г
Сельдерей, отваренный в течение 20 мин, поджаренный 5 мин в 15 г сливочного масла	200 г
Шпинат, отваренный в течение нескольких минут, поджаренный 5 мин в 15 г сливочного масла	350 г
Горох, отваренный в течение 10 мин, поджаренный 5 мин в 15 г сливочного масла	200 г
Цикорий, отваренный в течение 30 мин, поджаренный 5 мин в 15 г сливочного масла	300 г
Густой белый соус	45 мл
Яйца, желтки отдельно от белков, белки взбить до образования пены	5 шт.
Сыр пармезан, тертый	3 ст. л.
Соль, перец	
Мука	

Сделайте пюре из каждого вида овощей отдельно, пропустив их через мясорубку или кухонный комбайн. Используйте по 150 мл каждого пюре с добавлением 6 столовых ложек белого соуса, 1 яичного желтка, пармезана, соли и перца. Затем в каждое пюре добавьте взбитый белок.

Металлическую форму объемом около 3 л смажьте маслом, посыпьте мукой и наполните слоями овощных смесей. Распределите цвета по вашему усмотрению, закройте форму и поставьте ее на водяную баню. Готовьте суфле в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), в течение 1 ч. После этого дайте ему некоторое время постоять, выньте из формы и переложите на блюдо.

ЛУИДЖИ КАРНАЧИНА
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ»

Суфле из латука

Отварите латук в течение 5 мин в соленой кипящей воде и пропустите его через кухонный комбайн.

Это суфле можно приготовить и со шпинатом, фасолью, горохом, кабачками и другими овощами. На 500 г овощного пюре используйте 200 г картофельного.

На 4 порции

Салат-латук (в виде пюре)	12 шт.
Средние картофелины, запеченные в мундире	5 шт.
Соль	
Тертый мускатный орех	
Яйца, желтки отдельно от белков, белки взбить до образования пены	6 шт.
Сливочное масло	200 г

Очистите горячий картофель и протрите его через сито. Деревянной ложкой смешайте вместе картофельное пюре и пюре из латука, нагревая на умеренном огне для удаления излишней влаги. Когда пюре станет достаточно сухим, снимите его с огня, посолите и добавьте мускатный орех. Положите в него масло, яичные желтки и вмешайте взбитые белки. Налейте суфле в форму объемом 1 л, смазанную маслом. Поставьте ее на водяную баню и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 25 мин, пока суфле не поднимется и не потемнеет. Выньте из формы и сразу же подавайте.

ЛЕОН ИЗНАР
«АФРИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Суфле из щавеля

На 4 порции

Щавель, порезанный	500 г
Сливочное масло	60 г
Белый хлеб без корки, вымоченный в молоке и выжатый	100 г
Яичные желтки	4 шт.
Соль, перец	
Яичные белки	3 шт.
Сливки	3 ст. л.

Готовьте щавель в половине масла до тех пор, пока он не превратится в пюре. Смешайте его с хлебом и тремя яичными желтками. Растопите оставшееся масло, добавьте его в смесь, посолите и поперчите. Вмешайте взбитые яичные белки. Налейте суфле в форму объемом 1 л, смазанную маслом. Поставьте ее на водяную баню и запекайте в печи, нагретой до температуры 170°С (отметка «3»), около 1 ч, пока суфле не поднимется. Дайте ему постоять 10 мин и выньте из формы.

Смешайте оставшийся желток со сливками и подогрейте смесь до загустения. Подавайте суфле с этим соусом.

ЭЛЕК МАДЬЯР
«КУЛИНАРНАЯ КНИГА ГУРМАНА»

Суфле из кабачков

Вместо кабачков можно взять тыкву, а вместо мускатного цвета — кориандр или шафран.

На 8—10 порций

Кабачки	1 кг
Густой белый соус *(стр. 166)*	1/4 л
Сыр грийер, тертый	50 г
Сыр пармезан, тертый	30 г
Яйца (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	9 шт.
Соль, перец	
Мускатный цвет или тертый мускатный орех	
Небольшая луковица, тертая	1 шт.
Сухари	

Положите целые кабачки в кипящую воду и готовьте их, не закрывая крышкой, около 10 мин до мягкости (но не дайте разваливаться). Дайте им остыть, затем очистите и пропустите через мясорубку или кухонный комбайн. Получившееся пюре положите на сковороду с толстыми стенками и на медленном огне подсушите, часто размешивая, чтобы оно не пригорело.

В теплый соус добавьте сыр, яичные желтки, соль, перец, щепотку мускатного ореха, кабачки и лук. Хорошо размешайте. Вмешайте в пюре взбитые белки.

Смажьте маслом блюдо для суфле объемом 1,5 л и посыпьте его мукой. Налейте в него смесь и запекайте в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 30 мин, пока оно не поднимется и не потемнеет.

НИНЕТ ЛИОН
«ЯЙЦА»

Суфле с голландским сыром

На 4 порции

Сыр гауда или эдам, тертый	125 г
Белый хлеб, без корочки, тонко порезанный	90 г
Голландский джин	2 ст. л.
Яйца (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	4 шт.
Лук-скорода, мелко порезанный	2 ст. л.
Молоко	1/4 л
Молотый имбирь	
Сырая ветчина, мелко порубленная	125 г

Смажьте маслом блюдо для суфле объемом 1,5 л и распределите на нем хлеб. Смочите его джином. Размешайте желтки с сыром, луком-скородой, молоком и щепоткой молотого имбиря. Добавьте ветчину и вмешайте взбитые белки. Влейте смесь в блюдо.

Запекайте суфле в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), 20—25 мин, пока оно не поднимется и не потемнеет. Подавайте горячим.

ЛИЛО АУРЕДЕН
«ВКУСНО!»

Суфле с блинами

Приготовление блинов показано на стр. 56.

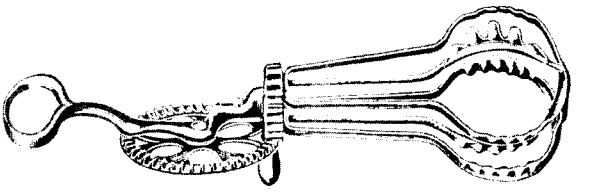
На 4 порции

Опара *(стр. 164)*	300 мл
Сливочное масло	45 г
Мука	30 г
Молоко	300 мл
Пармезан, тертый	2 ч. л.
Грийер, тертый	30 г
Соль, перец	
Томатный соус *(стр. 166)*	300 мл

Сделайте восемь тонких блинов диаметром 18 см и храните их в теплом месте. В ковшике растопите масло и смешайте его с мукой. Как только она потемнеет, начните добавлять молоко, тщательно размешивая. Когда соус станет по густоте похожим на сметану, добавьте сыр и по щепотке соли и перца. Хорошо размешайте, снимите соус с огня и охладите.

В охлажденный соус добавьте желтки, затем вмешайте белки. Смажьте маслом блюдо для суфле диаметром 18 см. Чередуйте слои блинов и сырной смеси. Запекайте суфле в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), в течение 35 мин или пока оно не подрумянится. Выньте блюдо из печи, проведите ножом по краям и освободите суфле. Подавайте с томатным соусом.

НИНЕТ ЛИОН
«ЯЙЦА»



Суфле с сыром по-овернски

Если у вас нет возможности приобрести голубой овернский *сыр, используйте другой сыр с прожилками, такой, как рокфор или стилтон. Техника «выпечки вслепую» показана на стр. 68. Суфле можно готовить и без оболочки из теста.*

На 5—6 порций

Голубой овернский сыр, покрошенный	300 г
Песочное тесто *(стр. 165)*	250 г
Сельдерей, отваренный в течение 5 мин, порезанный на кусочки длиной со спичку	100 г
Сливочное масло	15 г
Густой белый соус *(стр. 165)*, теплый	60 г
Яйца (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	5 шт.
Соль, перец	
Молотый мускатный орех	

Раскатайте тесто и выложите им форму для суфле, объемом 1 л. Запеките тесто «вслепую» в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»). Когда оно станет готовым, но не подрумянится, выньте его (через 15 мин). В 15 г сливочного масла спассеруйте сельдерей. В густой белый соус добавьте желтки, по одному, каждый раз размешивая, затем соль, перец и мускатный орех. Добавьте и размешайте сельдерей и сыр. Потом вмешайте руками взбитые белки. Вылейте смесь в форму из теста и запекайте в печи, нагретой до температуры 170°С (отметка «3»), 35—40 мин, до тех пор, пока оно не подымется и не потемнеет.

ПАРИЖСКИЙ ДРУГ КУЛИНАРОВ И ПИРОЖНИКОВ
«ОВЕРНСКАЯ КУХНЯ»

Сырный пирог с хрустящей корочкой

На один пирог размером 23 на 25 см

Сыр, тертый (смесь чеддера, пармезана и грийера)	250 г
Яйца	10 шт.
Молоко	1/4 л
Мука	90 г
Соль и перец	по 1/4 ч. л.
Тертый лук	2 ст. л.
Кресс водяной	125 г

Размешайте яйца с половиной молока до образования однородной массы. В миску насыпьте муку, посолите, сделайте в середине углубление и постепенно влейте молоко с яйцами. Тщательно размешайте. Добавьте перец. Закройте миску полотенцем и дайте опаре постоять как минимум 6 ч при комнатной температуре.

Смешайте с опарой тертый лук и половину сыра. Смажьте маслом плоскую форму размером 23 на 25 см, налейте ее в опару и запекайте при температуре 180° С (отметка «4») 20 мин. Выньте пирог из печи и посыпьте его оставшимся сыром. Потом снова поставьте его в печь на 25—30 мин, пока не образуется корочка. Дайте пирогу постоять 10 мин, затем проведите ножом по краям формы, подденьте пирог лопаточкой и снимите. Уложите пирог на блюдо, окружите кроссом и подавайте слегка теплым.

ДЖУДИТ ОНЛЕЙ
«ПРИЯТНОГО АППЕТИТА»

Суфле из сыра в артишоках

На 6 порций

Сыр грийер, тертый	90 г
Артишоки, с удаленными стеблями и верхними листьями	6 шт.
Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Молоко	200 мл
Соль, перец	
Яичные желтки, слегка взбитые	3 шт.
Яичные белки, взбитые до пены	4 шт.

Налейте в большую кастрюлю воду, посолите, доведите ее до кипения и погрузите артишоки верхушками вниз. Готовьте их от 20 до 40 мин, в зависимости от размера. Слейте воду и охладите. Выдерните центральный пучок листьев, чтобы образовалось пустое место, прикрытое крайними листьями. Удалите мякоть маленькой острой ложкой.

Для того чтобы приготовить смесь для суфле, растопите масло, размешайте его с мукой и готовьте 2—3 мин. В отдельной посуде подогрейте молоко и влейте его в смесь масла с мукой. Варите смесь на медленном огне 4—5 мин, часто помешивая, пока не образуется густой соус. Добавьте в него тертый сыр, соль и перец. Снимите кастрюлю с огня и дайте немного остыть, перед тем, как добавлять желтки. Вмешайте руками взбитые белки. Переложите смесь ложкой в артишоки. Артишоки поставьте на поднос и запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 15 мин. Смесь должна быть немного менее устоявшейся, чем обычное суфле, и напоминать очень густой соус. Листья артишоков отрывают и погружают в суфле, а затем блюдо едят при помощи вилки и ножа.

АРАБЕЛЛА БОКСЕР
«САДОВАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА АРАБЕЛЛЫ БОКСЕР»

Суфле из телячьих мозгов

Подготовка мозгов описана на стр. 33.

На 8 порций

Телячьи мозги, вымоченные, очищенные, отваренные, охлажденные и порезанные	2 пары
Луковица, тертая	1 шт.
Сливочное масло, 60 г из них растопленные	90 г
Соль, перец	
Сухари	4 ст. л.
Яичные желтки	4 шт.
Яичный белок, взбитый до пены	1 шт.
Лимонный сок	4 ст. л.
Лимон, порезанный на дольки	2 шт.

Спассеруйте тертый лук в 15 г масла. Сняв с огня, смешайте его с мозгами и добавьте перец, соль, 2 ст. л. сухарей и яичный желток. Хорошо размешайте и добавьте взбитый яичный белок. Попробуйте смесь и посолите еще, если требуется.

Смажьте маслом восемь формочек и наполните их смесью. Посыпьте оставшимися сухарями и полейте 30 г растопленного масла. Запекайте суфле в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), 10—15 мин или пока оно слегка не потемнеет. Перед подачей сбрызните их лимонным соком и украсьте дольками лимона; полейте остатками растопленного сливочного масла.

И. ПЛУШКА
«ПОВАРЕННАЯ КНИГА»

Суфле из молок сельди

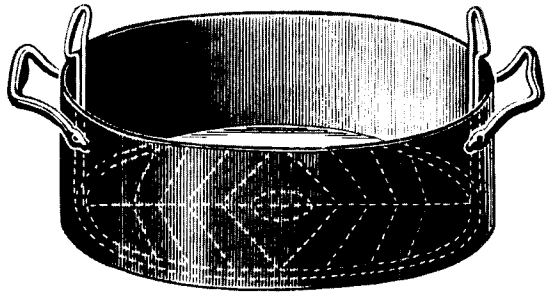
На 6 порций

Молоки сельди	350 г
Соль, перец	
Теплое молоко	150 мл
Яичные желтки, слегка взбитые	2 шт.
Сливочное масло, размягченное	30 г
Мука	1,5 ст. л.
Сыр грийер, тертый	30 г
Яичный белок, взбитый до пены	1 шт.
Паприка	

Посолите и посыпьте перцем молоки сельди и отварите их 1 мин в молоке. Откиньте на дуршлаг и разделите между шестью смазанными маслом формами.

Смешайте яичные желтки, масло, муку и сыр. Вмешайте взбитый белок и покройте молоки этой смесью. Запекайте суфле в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), 5 мин и перед подачей каждое суфле посыпьте щепоткой паприки.

РУТ ЛОВИНСКИ
«ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ПРЕКРАСНЫХ БЛЮД»



Суфле из устриц

Техника открывания устриц показана на стр. 54.

На 6—8 порций

Живые устрицы, открытые (их собственный сок сохранить)	36 шт.
Молоко	1/4 л
Сливочное масло	40 г
Мука	40 г
Яйца (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	4 шт.
Соль, перец	

Разогрейте сок устриц, смешанный с молоком. Перед тем, как жидкость закипит, добавьте устриц. Тушите их около 3 мин — до тех пор, пока их края не начнут сворачиваться. Выньте их из кастрюли и оставьте охлаждаться. Порежьте на маленькие кусочки. Отвар сохраните.

В кастрюле с толстыми стенками растопите масло; добавьте муку и смешайте ее с маслом. Постепенно добавляйте, размешивая 1/4 л отвара. Снимите кастрюлю с огня и добавьте, постоянно размешивая, яичные желтки. Поставьте кастрюлю снова на огонь и готовьте смесь до загустения, все время помешивая. Затем вновь снимите ее с огня.

Соус смешайте с устрицами и посыпьте его солью и перцем. Добавьте в смесь взбитые белки. Перелейте смесь в смазанную маслом кастрюлю диаметром 20 см. Поставьте ее в большую неглубокую посуду, заполненную горячей водой. Готовьте суфле в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), в течение 40 мин, или пока оно не подымется и не приобретет румяный оттенок. Сразу же подавайте.

ЛУИ ГАРРИСОН
«ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ»

Суфле «Александра» из ветчины

Заметьте, что паприка прекрасно подходит в качестве приправы именно к ветчине и что 45 г тертого пармезана придадут ей дополнительные вкусовые оттенки.

На 4 порции

Нежирная ветчина, раздавленная в ступе или пропущенная через мясорубку	125 г
Холодный белый соус *(стр. 166)*	2 ст. л.
Горячий густой белый соус со сливками *(стр. 166)*	4 ст. л.
Яичные желтки	2 шт.
Яичные белки, взбитые до пены	3 шт.
Очень маленькие верхушки спаржи, отваренные в течение 2—3 мин в соленой воде	350 г
Сливочное масло	15 г

Смешайте холодный белый соус с ветчиной и пропустите смесь через мясорубку. Нагрейте ее в кастрюле на медленном огне. Снимите с огня и смешайте с горячим белым соусом. Добавьте, размешивая, яичные желтки, по одному за раз, а потом и взбитые белки. На очень сильном огне очень быстро обжарьте верхушки спаржи. Нагрейте печь до температуры 200°С (отметка «6»).

Смажьте маслом блюдо для суфле объемом 1 л, выложите слой верхушек спаржи, а затем и остальной смеси. Убавьте температуру до 190°С (отметка «5») и запекайте суфле 25 мин — до тех пор, пока оно не подымется и не приобретет румяный оттенок. Подавайте сразу же.

«АМБРОЗИЙ. ПРЕКРАСНЫЕ АРОМАТЫ»

Фритюр и гриль

Рыбные шарики во фритюре

На 8—10 порций

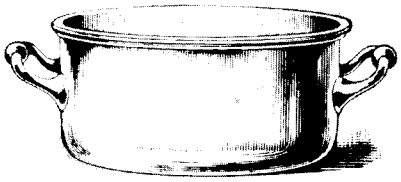
Филе белой рыбы, очищенной и порезанной на куски по 7,5 см, отваренной в соленой воде в течение 5 мин и охлажденной	1 кг
Средние картофелины (сварить и сделать пюре)	6 шт.
Тертый кориандр	2 ст. л.
Соль	
Кайенский перец	
Топленое овощное масло или 1/4 л растительного масла	250 г
Средние луковицы, порезанные	2 шт.
Яйца	2 шт.
Лимонный сок	1 ч. л.
Листья кориандра, мелко порезанные	15 г
Сухари или молотый рис	30 г

Очистите рыбу от кожи и удалите оставшиеся кости. Разомните ее вместе с картофельным пюре, добавьте кориандр, соль и кайенский перец. В сковороде разогрейте 15 г масла или 1 ст. л. растительного масла. Переложите в сковороду пюре из рыбы и картофеля и поджаривайте до тех пор, пока смесь не подсушится, постоянно помешивая, чтобы она не пригорела. Снимите сковороду с огня и поставьте остывать.

Разогрейте 15 г масла или 1 ст. л. растительного масла и спассеруйте лук. Отцедите жир и к луку добавьте рыбу с картофелем, вместе с яйцами и лимонным соком. Посыпьте листьями кориандра.

Сделайте из смеси шарики или небольшие продолговатые колбаски около 2 см шириной и 7,5 см в длину. Обваляйте их в сухарях или в молотом рисе и погрузите в горячее масло. Поджаривайте до тех пор, пока они равномерно не покроются коричневой корочкой.

КРИШНА ПРАСАД ДАР
«БЛЮДА КАШМИРА»



Жареные лягушачьи лапки по-милански

На 8 порций

Лягушачьи лапки, вымоченные в равной смеси воды и молока в течение 1 ч и высушенные	48 пар
Мука	
Яйца	2 шт.
Сливочное масло	120 г
Соль, белый перец	
Маринад из белого вина	
Сухое белое вино	1/2 л
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Луковица, порезанная очень мелкими слоями	1/2 шт.
Соль	
Молотый белый перец	

Положите лягушачьи лапки в маринад на 1 ч, время от времени помешивая. Выньте их, заверните в ткань и отожмите. Обваляйте в муке и яйцах.

Растопите масло в сковороде и, когда оно станет горячим, погрузите в него лапки и поджаривайте до золотистой корочки — около 5 мин. Убавьте огонь и продолжайте готовить еще 15 мин. Посолите, добавьте перец и сразу же подавайте.

ДЖАННИ БРЕРА И ЛУИДЖИ ВЕРОНЕЛЛИ
«ЛА ПАЧЧИЛДА»

Лягушачьи лапки во фритюре

Автор советует подавать лапки с томатным соусом (стр. 166), с добавлением лимонного сока.

На 4—5 порций

Лягушачьи лапки	50 пар
Яйца, взбитые	2 шт.
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Сливки	4 ст. л.
Свежие хлебные крошки	60 г
Жир или растительное масло	

Смешайте с яйцами соль, перец, мускатный орех и сливки, хорошо размешайте. Погружайте в эту смесь лапки, затем обваливайте в сухарях и обжаривайте в горячем масле до тех пор, пока они не станут хрустящими.

«АМБРОЗИЙ. ПРЕКРАСНЫЕ АРОМАТЫ»

Лягушачьи лапки по-провансальски

На 4—6 порций

Небольшие лягушачьи лапки	48 пар
Мука	
Оливковое масло	4 ст. л.
Соль, перец	
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Петрушка, мелко порезанная	1 ст. л.

Обваляйте лягушачьи лапки в муке. В сковороде разогрейте оливковое масло. Поджаривайте лапки, регулярно встряхивая сковороду и размешивая их до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон — 8—10 мин. Перед тем, как снять их со сковороды, посыпьте их солью, перцем, чесноком и петрушкой.

БЕНУА МАСКАРЕЛЛИ
«СТОЛ ПРОВАНСА И ЛАЗУРНОГО БЕРЕГА»

Жареные молодые угри

С недавних пор в Британии появились фермы по разведению угрей, например на реке Северн, но все-таки они в основном поставляются из Италии. Молодые угри очень питательны; 100 г продукта достаточно на одну порцию горячих закусок.

На 10—12 порций

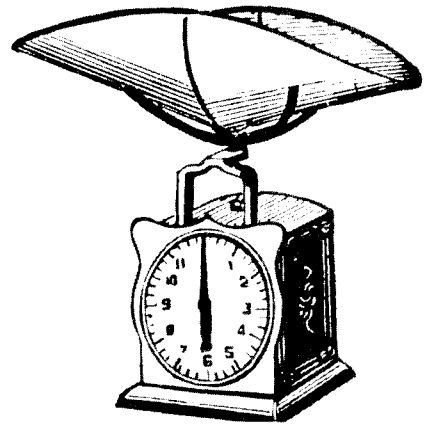
Живые молодые угри	1 кг
Грубая соль	ок. 125 г
Оливковое масло	2—4 ст. л.
Перец чили, очищенный от кожуры и семян	3 стручка
Соль, молотый перец	
Чеснок, порезанный	3 зубчика
Петрушка, мелко порезанная	4 ст. л.

Положите угрей в миску, смешайте с пригоршней соли и оставьте на 2 ч. Затем выньте их и промойте в воде до тех пор, пока вся соль и слизь не удалятся. Слейте воду и положите на сухое полотенце.

В сковороде с толстыми стенками разогрейте оливковое масло. Добавьте перец чили и, когда масло раскалится, угрей. Посыпьте солью и перцем, добавьте чеснок и помешивайте до тех пор, пока угри не потемнеют. Готовьте их приблизительно 10 мин.

Перенесите жареных угрей на блюдо и посыпьте петрушкой.

ЛА РЕЙНИЕР
«200 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ»



Крокеты по-дьеппски

Мидии 3 ч отмачивайте в холодной воде, несколько раз сменяя ее, затем удалите «бородки». Можно взять сушеные белые грибы и замочить их на 30 мин. К блюду прекрасно подойдет рыбный «велуте» (см. рецепт на стр. 167).

Можно взять любые грибы — но вкус, конечно же, будет уже другой.

На 4—6 порций

Небольшие мидии, открытые в белом вине	24 шт.
Очищенные вареные креветки	250 г
Свежие белые грибы, мелко порезанные	250 г
Растительное масло	4 ст. л.
Густой белый соус (стр. 166)	1/4 л
Паприка	2 ст. л.
Яйцо	1 шт.
Сухари	60 г
Растительное масло для фритюра	

В течение 3 мин обжарьте порезанные грибы в 4 ст. л. растительного масла. Снимите их со сковороды и смешайте с мидиями и креветками. Сделайте из смеси крокеты, обмакните их в яйцо и обваляйте в сухарях.

Обжаривайте крокеты в раскаленном масле до образования золотистой корочки. Перед подачей осушите их на кухонном полотенце.

«АМБРОЗИЙ. ПРЕКРАСНЫЕ АРОМАТЫ»

Рыбные пирожки по-китайски

Вместо щуки можно взять такую речную рыбу, как карп или форель, либо белую рыбу.

На 12 пирожков

Креветки, очищенные и мелко порезанные	250 г
Филе щуки, промытое и мелко порезанное	500 г
Миндаль или арахис, измельченный	125 г
Нежирный бекон, порезанный кубиками	125 г
Арахисовое масло	5 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мука	1 ст. л.
Соевый соус	1 ст. л.

Положите в миску креветки, щуку, орехи и бекон. Смешайте все вместе с добавлением 1 ст. л. арахисового масла, соли, муки и соевого соуса. Из смеси слепите 12 небольших рыбных пирожков и обжарьте их в оставшемся разогретом масле до образования хрустящей корочки.

ЭЛИС МИТЧЕЛ
«ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ»

Оладьи из бобового творога с креветками

Бобовый творог, или тофу, *можно купить в восточных лавках.*

На 6 порций

Бобовый творог, порезанный	500 г
Вареные очищенные креветки, порезанные	125 г
Чеснок, порезанный	1 ст. л.
Лук, порезанный	1 ст. л.
Сельдерей, порезанный	1 ст. л.
Мука	1 ст. л.
Яйца	2 шт.
Соль, перец	
Растительное масло	3/4 л

Смешайте вместе бобовый творог, креветки и все остальные ингредиенты, за исключением растительного масла. Масло же сильно разогрейте и погружайте в него смесь, по 1 ст. л. за один раз. Поджаривайте оладьи до образования золотистой корочки. Доставайте их шумовкой и подсушивайте на бумажном полотенце.

СЕК-ХИАНГ ЛИ
«ИНДОНЕЗИЙСКАЯ КУХНЯ»

Шарики из креветок

На 6 порций

Свежие креветки, очищенные и мелко порубленные	1 кг
Жирная свинина, мелко порубленная или пропущенная через мясорубку	125 г
Яйца, взбитые	2 шт.
Соль, перец	
Сало для обжаривания	

Смешайте вместе креветки, свинину и яйца. Слегка посолите и добавьте немного перца. Скатайте смесь в шарики, размером с грецкий орех и обжаривайте в растопленном сале до образования золотистой корочки — 6—8 мин.

КОРИН ЛЭМБ
«КИТАЙСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ»

Запеченые сардины со шпинатом

На 4 порции

Свежие сардины (около 20 рыбок), очищенные, промытые и осушенные	1 кг
Шпинат, промытый и осушенный	1 кг
Грубая соль	200 г
Соль	1 ч. л.
Оливковое масло	4 ст. л.

Распределите половину количества грубой соли ровным слоем по дну большого блюда для запекания. Разложите на нем сардины плотно друг к другу и покройте оставшейся грубой солью. Поставьте их в холодильник на 1 ч.

Шпинат положите в глубокую миску и посыпьте солью. Размешайте обеими руками. Разогрейте печь до температуры 230° С (отметка «8») и поставьте в нее противень.

Выньте сардины, тщательно вытрите, удалив всю соль. Порежьте алюминиевую фольгу на восемь квадратов со стороной 30 см и распределите между четырьмя квадратами поровну шпинат — около трех пальцев высотой (во время приготовления он осядет). Поверх шпината положите плотно друг к другу пять сардин и полейте их оливковым маслом. Покройте это оставшимися квадратами фольги, плотно завернув их и загнув края, чтобы получились запечатанные конверты.

Выньте противень из печи, положите на него пакеты и снова поставьте в печь. Запекайте около 8 мин. Во время приготовления пакеты раздуются. Каждому участнику обеда подайте свой пакет, чтобы, распечатывая его, он мог в полной мере насладиться ароматом горячих сардин, лежащих на сочном шпинате.

МИШЕЛЬ ОЛИВЕР
«МОИ РЕЦЕПТЫ»

Шведские анчоусы, или копченая балтийская сельдь

Так называемые «шведские анчоусы» представляют собой шпроты или копченую балтийскую сельдь, порезанную на филе и мелко порубленную.

На 4 порции

Шведские анчоусы (шпроты или копченая балтийская сельдь), мелко порезанные	5 шт.
Большая желтая луковица, мелко порезанная, или 1—2 латука (белые части), мелко порезанных	1 шт.
Сливочное масло	30 г
Яйца, сваренные вкрутую и крупно порезанные	4 шт.
Черный перец	

Спассеруйте лук или латук в масле до слегка коричневого цвета. Добавьте анчоусы и яйца. Поджаривайте на сильном огне в течение 2 мин, постоянно помешивая. Посыпьте перцем и подавайте.

ТОР РЕТМАН
«ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

Шпинат по-каталански

На 6 порций

Шпинат, отваренный в течение 1 мин, отжатый и мелко порезанный	2 кг
Оливковое масло	3 ст. л.
Чеснок, мелко порезанный	1 зубчик
Филе соленых анчоусов, вымоченных, промытых и порезанных	2 шт.
Арахис	30 г
Изюм, порезанный пополам	50 г
Соль, перец	

В сковороде разогрейте масло, добавьте чеснок и анчоусы. Затем добавьте шпинат, арахис и изюм. Посыпьте солью и перцем, размешайте и готовьте на умеренном огне 15—20 мин, время от времени помешивая.

АННА МАРИЯ КАЛЕРА
«КАСТИЛЬСКАЯ КУХНЯ»

Оладьи из курицы с миндалем

Это блюдо составил маэстро Мартини, живший в середине XV столетия и первым опубликовавший кулинарные рецепты эпохи Возрождения. Для того, чтобы приготовить миндальное молоко, истолките в ступе 100 г очищенного миндаля (или пропустите через кухонный комбайн), добавьте 200 мл молока и 1 ч. л. розовой воды. Затем процедите смесь через ткань. Осадок можно сохранить и использовать при приготовлении теста с миндальным привкусом.

На 4—6 порций

Жареная грудка курицы, очищенная от кожи и костей, порезанная и истолченная в пюре	1 шт.
Миндальное молоко	150 мл
Яичные белки	2—3 шт.
Сахар	1 ст. л.
Соль, перец	
Мука	ок. 60 г
Сало или сливочное масло	175 г

Смешайте куриное пюре, миндальное молоко, яичные белки и сахар. Посолите и поперчите. Добавьте некоторое количество муки, чтобы опара стала достаточно плотной.

Разогрейте сало или масло и опускайте в него по ложке смеси. Следите за тем, чтобы оладьи не подгорели. Через 3 мин, когда образуется золотистая корочка, можно их вынимать.

ЭМИЛИО ФАЧЧОЛИ (ИЗДАТЕЛЬ)
«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»

Мозги во фритюре

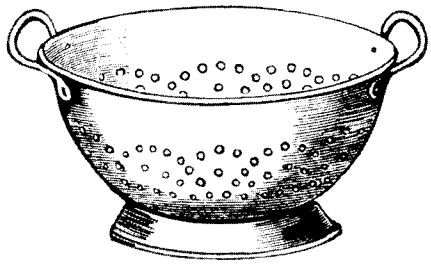
Подготовка мозгов показана на стр. 33.

На 4 порции

Мозги, вымоченные, очищенные и мелко порубленные	500 г
Сухари	125 г
Соль, перец	
Душистые специи	2 ст. л.
Яичные желтки	3 шт.
Сливочное масло	90 г

Посыпьте сухари солью, перцем и смешайте их с порубленными мозгами. Добавьте специи и яичные желтки. Придайте смеси форму небольших пирожков и обжарьте в масле до образования румяной корочки — около 3 мин на каждой стороне. Подавайте горячими.

МИРА (ИЗДАТЕЛЬ)
«ПОВАРЕННАЯ КНИГА МИРЫ»



Железы со сморчками на шпажках во фритюре

Техника подготовки желез показана на стр.32, а обжаривания шпажек на стр. 84. Можно использовать как свежие, так и сушеные сморчки — в таком случае вымочите их 30 мин в теплой воде и осушите.

На 6 порций

Телячьи железы	2 шт.
Свежие сморчки, подрезанные и промытые	200 г
Сливочное масло	175 г
Йоркская ветчина	250 г
Соль, перец	
Мука	60 г
Молоко	1/2 л
Тертый мускатный орех	
Сыр, тертый	100 г
Яйца (желтки взбить слегка, белки до образования пены)	2 шт.
Сухари	
Растительное масло для обжаривания	
Томатный соус *(стр. 166)*	

Растопите в сковороде 60 г сливочного масла и положите в нее железы. Слегка поджаривайте их около 10 мин. Снимите со сковороды и порежьте на полоски 1 на 2 см и 1 см толщиной. Таким же образом порежьте и ветчину.

Сморчки положите в сухую сковороду и нагревайте на слабом огне, чтобы они дали собственный сок. Посолите, добавьте 60 г сливочного масла и готовьте на слабом огне 20 мин.

Возьмите шесть небольших шпажек и наколите на них железы, ветчину и сморчки, чередуя их между собой. Заполните шпажки на три четверти их длины.

Для оболочки смешайте оставшееся масло с мукой, подогрейте на слабом огне, постоянно помешивая. Когда мука приобретет слегка коричневый цвет, размешайте ее с молоком, чуть-чуть прибавив огонь. Добавьте соль, перец и щепотку мускатного ореха, затем тертый сыр и продолжайте готовить, помешивая, до тех пор, пока сыр не расплавится. Перелейте смесь в неглубокую чашку и добавьте яичные желтки. Каждую шпажку тщательно смочите в этой смеси. Затем уложите их на смазанное растительным маслом блюдо и поставьте в холодильник до следующего дня. Вокруг них должна образоваться плотная оболочка.

Взбейте яичные белки до образования пены. Положите их вместе с сухарями в две разные тарелки. Разогрейте растительное масло в посуде достаточных размеров, чтобы там поместились шпажки. Обмакните каждую в белки, затем обваляйте в сухарях и погрузите в масло. Обжаривайте до образования золотистой корочки. Осушите шпажки на бумажном полотенце. Подавайте с томатным соусом.

КУХНЯ ОВЕРНИ
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ»

Печень в паприке, обжаренная

Подготовка печени показана на стр. 32.

На 3—4 порции

Печень молодого барашка, порезанная на мелкие куски	250 г
Паприка	1 ст. л.
Соль, перец	
Мука	2 ст. л.
Оливковое масло	2 ст. л.
Грубая соль	
Луковица средних размеров, порезанная на дольки	1 шт.
Побеги петрушки, крупно порезанные	3 шт.

Обваляйте кусочки печени в паприке. Посолите и поперчите муку. Обваляйте печень в муке. Затем поджарьте печень в очень горячем масле по 1 мин на каждой стороне, стараясь не пережарить, поскольку вкус от этого ухудшится. Разложите куски печени на блюде и посыпьте щепоткой грубой соли, дольками лука и петрушкой.

ВЕНИС ЛЭМБ
«НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ»

Запеканка с белыми грибами и картофелем

Иногда картофель режут пополам и начиняют его. В таком случае можно положить начинку и в грибы. Начинка делается из тех же компонентов, которыми в этом рецепте посыпаются картофель с грибами. Если трубки под шляпками зеленоватые, то их следует удалить, так как они могут оказаться червивыми. Не уменьшайте количе-

ство масла, так как оно дает необходимую основу для соуса, в соединении с соком грибов.

На 8 порций

Белые грибы, промытые и отделенные от ножек (ножки мелко порезать)	800 г
Картофель, порезанный на ломтики по 5 мм толщиной	400 г
Сливочное масло, порезанное на кусочки	125 г
Плечо теленка, порезанное	100 г
Свинина (у основания шеи), порезанная	100 г
Чеснок, порезанный	2 зубчика
Побеги петрушки, порезанные	4 шт.
Соль, перец	

В глиняном горшке выложите чередующимися слоями шляпки грибов и ломтики картофеля. Посыпьте сливочным маслом. Смешайте ножки грибов, телятину, свинину и петрушку и посыпьте этой смесью сверху. Добавьте соль и перец.

Закройте горшок бумагой или фольгой и затем плотной крышкой и запекайте в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), около 45 мин.

СЕЛИН ВАНС
«ЭНЦИКЛОПЕДИЯ АШЕТТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

Грибы в белом вине

На 6 порций

Грибы (ножки и несколько шляпок порезать)	500 г
Сухое белое вино	150 мл
Сливочное масло	100 г
Бульон *(стр. 167)*	100 мл
Петрушка, порезанная	1 ст. л.
Лук-резанец, порезанный	1 ст. л.
Шалот, порезанный	1—2 шт.
Соль, перец	
Яичный желток, взбитый	1 шт.
Кайенский перец	
Мускатный орех, тертый	
Гренки	100 г

В кастрюле разогрейте 15 г сливочного масла вместе с бульоном и вином. Добавьте порезанные грибы, петрушку, лук-резанец, шалот, соль, перец и варите на сильном огне 2—3 мин.

Снимите кастрюлю с огня. Порежьте 30 г масла на кусочки и взбейте их с яичным желтком, добавив в грибную смесь. Потом добавьте щепотку кайенского перца и мускатного ореха. Поставьте смесь в теплое место.

Обжарьте в оставшемся масле грибные шляпки до коричневого цвета.

На дне блюда для запекания разложите гренки. Полейте их грибной смесью, а поверх положите грибные шляпки. Поставьте блюдо в печь, нагретую до температуры 230° С (отметка «8») и готовьте 5—10 мин. Подавайте блюдо горячим.

Ж. ПОРТЕВЕН
«ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ, ЧТОБЫ ХОРОШО ПРИГОТОВИТЬ ГРИБЫ»

Запеканка из грибов

Автор рецепта советует использовать лесные грибы, такие, как лисички, сморчки, рыжики и т. д.; но можно заменить их и шампиньонами. Козий сыр оставляют сушиться несколько дней, чтобы он стал достаточно твердым. Рецепт позаимствован из меню ресторана «Гран Монарк» в Азей-ле-Ридо, Франция.

На 6 порций

Грибы, промытые и порезанные ломтиками	500 г
Сливочное масло	30 г
Соль, перец	
Ветчина, порезанная кубиками	175 г
Белый соус *(стр. 166)*	1/4 л
Сливки	3 ст. л.
Петрушка, крупно порезанная	2 ст. л.
Большие ломтики хлеба (толщиной 1 см), ржаного или из отрубей	6 шт.
Яйцо	1 шт.
Козий сыр «Сент-Мор», тертый	2 ст. л.

Подогревайте грибы в сливочном масле на слабом огне до тех пор, пока они не дадут сок — около 10 мин. Посолите, поперчите. Смешайте грибы с ветчиной, белым соусом, 2 ст. л. сливок и петрушкой.

Разложите ломтики хлеба в блюде для запекания и залейте их смесью. В чашке смешайте разбитое яйцо, остатки сливок и тертый козий сыр. Посолите по вкусу.

Полейте этой смесью блюдо. Запекайте его в печи, нагретой до температуры 230° С (отметка «8»), 3—5 мин до потемнения. Сразу же подавайте на стол.

ПОЛЬ ЖАК ЛЕВЕК (ИЗДАТЕЛЬ)
«ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ТУРЕНЬСКОЙ КУХНИ»

Грибы запеченные

На 4—6 порций

Грибы, порезанные ломтиками	500 г
Сливочное масло	45 г
Соль	
Перец (по желанию)	
Мука	1 ст. л.
Сметана	1/4 л
Сыр грийер или пармезан, тертый	30 г

Поджаривайте грибы в 30 г сливочного масла в течение нескольких минут, до тех пор, пока они не дадут сок. Посолите и добавьте перец (по желанию). Посыпьте грибы мукой и готовьте еще несколько минут, затем добавьте сметану. Доведите смесь до кипения и тут же вылейте в блюдо для запекания. Оставшееся масло растопите и полейте им блюдо, посыпьте тертым сыром и готовьте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 12—15 мин, пока поверхность не приобретет золотистый оттенок.

«КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ: В ГОСТЯХ У ДРУЗЕЙ»

Запеченный чеснок

Используйте только свежий чеснок. Подавайте на поджаренном ломтике хлеба.

На 6 порций

Чеснок (около 8 головок), порезанный	1 кг
Сливочное масло, порезанное на 8 кусочков	40 г
Соль	ок. 5 ч. л.
Вода	200 мл

Обильно смажьте маслом блюдо для запекания и посыпьте его 1 ст. л. соли. Положите чеснок на блюдо. На верхушку каждой головки чеснока, откуда были удалены стебли, положите по кусочку масла и 3 щепотки соли. Налейте в блюдо воды и запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), около 50 мин — пока чеснок не станет мягким. Каждые 10 мин поливайте его образующимся соком. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления.

МИШЕЛЬ ОЛИВЕР
«МОИ РЕЦЕПТЫ»

Фаршированный сельдерей

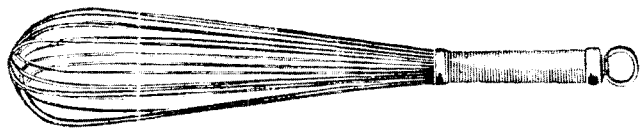
На 4 порции

Сельдерей, порезанный на кусочки по 2,5 см длиной, отваренные в соленой воде в течение 5 мин	8 черенков
Сливочное масло	30 г
Грибы, мелко порезанные	125 г
Мука	30 г
Молоко	200 мл
Соль, перец	
Сыр чеддер, тертый	60 г

В кастрюле растопите масло и потушите грибы на умеренном огне до мягкости. Посыпьте их мукой, солью и перцем и размешайте с молоком. Готовьте, помешивая, до загустения.

На блюде для запекания разложите сельдерей. Полейте его грибным соусом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), около 10 мин.

РУТ ЛОВИНСКИ
«ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ПРЕКРАСНЫХ БЛЮД»



Запеченный лук-порей

На 4 порции

Луковицы порея, порезанные, с удаленными темно-зелеными частями	8 шт.
Вода	125 мл
Соль	1/2 ч. л.
Сливочное масло, растопленное	30 г
Сухари	2 ст. л.
Сыр, тертый	45 г
Паприка	1/2 ч. л.

Порежьте порей пополам вдоль, промойте и порежьте поперек на ломтики по 2,5 см толщиной. Доведите подсоленную воду до кипения, добавьте в нее порей, закройте крышкой и варите 10 мин. Затем перелейте лук вместе с отваром в блюдо для запекания, полейте растопленным маслом и посыпьте крошками. Смешайте сыр с паприкой и посыпьте ими порей. Поставьте блюдо в горячий гриль на 5 мин.

АРНЕ КРЮГЕР И АННЕТ УОЛТЕР
«СОВРЕМЕННЫЕ БЛЮДА»

Запеченый козлобородник

На 6 порций

Козлобородник, промытый и подрезанный	750 г
Сливочное масло, порезанное на кусочки	100 г
Свежие хлебные крошки	60 г
Соль	
Молотый черный перец	
Сливки	100 мл

Отварите козлобородник в подсоленной воде в течение 15—20 мин. Воду слейте, козлобородник почистите и порежьте на кусочки по 2,5 см длиной. Уложите его слоями на смазанное маслом блюдо для запекания, чередуя его со слоями хлебных крошек. Оставшееся масло растопите и полейте им блюдо. Затем полейте его сливками и закройте крышкой. Запекайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), 30 мин. Затем поставьте блюдо в горячий гриль на несколько минут, пока поверхность не подрумянится.

МАРИОН ХАРЛАНД
«ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА МАРИОН ХАРЛАНД»

Запеканка из овощей

На 6—8 порций

Картофель, очищенный	500 г
Кабачки, очищенные и мелко порезанные	250 г
Баклажаны, очищенные и мелко порезанные	250 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Головка сельдерея, мелко порезанная	1 шт.
Лимон	1 шт.
Соль, перец	
Мука	30 г
Сосновые орешки	60 г
Сливки	4 ст. л.

Потрите картофель, сбрызгивая его время от времени соком лимона, чтобы он не потемнел, и добавьте соль с перцем. Размешайте с ним орешки, затем порезанные овощи и размесите образовавшуюся массу. Добавьте воды, чтобы получилось подобие жидкого теста.

Налейте его в смазанное маслом блюдо для запекания пирога, диаметром 35 см и разровняйте ножом. Полейте сливками и запекайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), около 1 ч, пока поверхность не станет румяной.

«ЛИОНСКАЯ КУХНЯ»

Овощная запеканка

Блюдо получится более сочным, если между слоями овощей дополнительно посыпать тертым сыром. Можно также добавить слой маленьких стручков сладкого перца, очищенных от семян и порезанных на полоски.

На 6—8 порций

Лук, порезанный	500 г
Кабачки, очищенные, порезанные на тонкие дольки, отваренные в течение 1 мин	500 г
Помидоры, очищенные от кожуры и семян, порезанные на четыре части или крупные слои	3—4 шт.
Баклажаны, очищенные, порезанные на тонкие дольки, отваренные в течение 2—3 мин	500 г
Оливковое масло	200 мл
Соль, перец	
Сухари	60 г
Сыр пармезан, тертый	60 г

В половине масла спассеруйте лук до прозрачности. Разложите его на дне блюда для запекания. Поверх положите слой кабачков, затем помидоров и баклажанов. Полейте их оливковым маслом и посыпьте щепоткой соли с перцем. Снова повторите последовательность слоев, посыпьте их сухарями, тертым сыром и полейте остатками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 170° С (отметка «3»), около 1 ч.

ЖАН НОЭЛЬ ЭСКУДЬЕР
«ИСТИННАЯ КУХНЯ ПРОВАНСА И НИЦЦЫ»

Шарики из шпината и сыра

Если у вас нет возможности приобрести сыр броччу, *можно использовать* рикотту.

На 6 порций

Шпинат, порезанный или швейцарский мангольд, с удаленными прожилками и порезанный	750 г
Сыр *броччу*, раздавленный вилкой	400 г
Сыр пармезан, тертый	100 г
Яйца	2 шт.
Соль, перец	
Тертый мускатный орех	
Мука	4 ст. л.
Жидкость, оставшейся после жарки мяса или почек	300 мл
Смешайте шпинат с сыром, яйцами, солью, перцем, щепоткой мускатного ореха и половиной тертого сыра. Хорошо размешайте и скатайте шарики диаметром 5 см	

Кастрюлю с подсоленной водой поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Слегка обсыпьте шарики мукой и погрузите в кипящую воду. Как только шарик всплывает, доставайте его и переносите на блюдо для запекания. Полейте шарики мясной жидкостью, посыпьте оставшимся сыром и запекайте в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), около 15 мин — до тех пор, пока сыр не растает.

КРИСТИАН ШАПИРА
«КОРСИКАНСКАЯ КУХНЯ»

Ломтики хлеба с беконом и сыром

На 8 порций

Сыр грийер, тертый	150 г
Копченый бекон, порезанный кубиками	150 г
Ломтики хлеба	8 шт.
Сливочное масло	40 г
Луковицы, крупно порезанные	2 шт.
Яйца	4 шт.
Сливки	100 мл
Соль, перец	

Вырежьте из хлеба восемь кружков стаканом или бисквитным ножом. Поджарьте их в масле до образования хрустящей корочки. Высушите и положите на блюдо для запекания. В той же сковороде поджарьте бекон с луком до золотисто-коричневого цвета. Затем переложите их в миску и смешайте с яйцами, сливками, сыром, солью и перцем. Положите смесь на каждый круг хлеба. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), около 10 мин.

НИНЕТТ ЛИОН
«ЯЙЦА»

Баклажаны запеченые с сыром

Блюдо можно приготовить по-белому, *то есть без использования томатного соуса.*

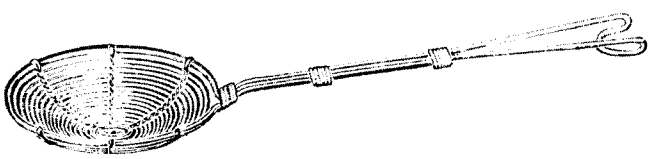
На 4 порции

Баклажаны, порезанные вдоль на ломтики по 5 мм толщиной	750 г
Сыр пармезан, тертый	60 г
Сыр моцарелла, тонко порезанный	250 г
Соль	ок. 1 ст. л.
Растительное масло	80 мл
Свежие листья базилика, порезанные	8 шт.
Томатный соус	300 мл
Сливочное масло, порезанное на кусочки	20 г

Ломтики баклажанов положите на большое блюдо или сито; обильно посыпьте их солью и дайте постоять 30 мин. Затем промойте и отожмите бумажным полотенцем. Поджарьте их в горячем масле до потемнения. Во время жарки часто поворачивайте их и следите за тем, чтобы они не пережарились. Осушите на бумажном полотенце.

Смешайте порезанные листья базилика с тертым сыром. Смажьте сливочным маслом глубокую жестяную форму диаметром 20 см и положите в нее слой баклажанов. Полейте их томатным соусом, затем посыпьте тертым сыром с базиликом и положите несколько ломтиков *моцареллы*. Продолжайте выкладывать слои до тех пор, пока продукты не закончатся. Посыпьте их сверху кусочками сливочного масла и запекайте в печи, нагретой до температуры 190°С (отметка «5»), около 20 мин. Подавайте в форме.

ФЕРНАНДА ГОСЕТТИ
«ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ФЕРНАНДОЙ ГОСЕТТИ»



Запеканка из устриц

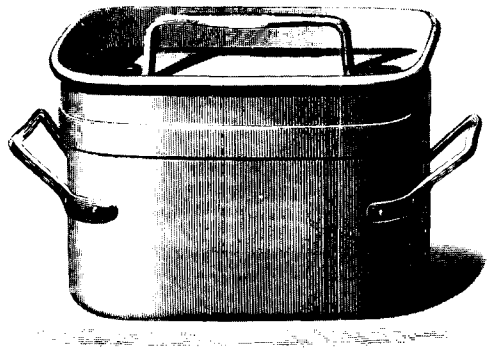
Техника открывания устриц показана на стр. 54.

На 4 порции

Живые устрицы, открытые и оставленные на половинках створок	24 шт.
Петрушка, порезанная	4 ст. л.
Побеги лука, мелко порезанные	6 шт.
Молотый черный перец	
Сыр пармезан, тертый	60 г

Слейте из устриц излишнюю жидкость. Смажьте сливочным маслом огнеупорное блюдо для запекания и разложите на нем устрицы. Посыпьте их петрушкой, луком, перцем и тертым сыром. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), в течение 10 мин.

«УЧЕБНИК ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗЫСКАННЫХ ЛАКОМСТВ»



Жареные устрицы в раковинах

Техника открывания устриц показана на стр. 54.

На 4 порции

Открытые устрицы, оставленные на половинках створок	24 шт.
Лимон	1,5 шт.
Паприка	2 ч. л.
Сухари	60 г
Сливочное масло, растопленное	30 г

Полейте устрицы лимонным соком и посыпьте паприкой. Размешайте сухари в масле и смажьте ими каждую устрицу. Запекайте их в печи, нагретой до температуры 180° С (отметка «4»), до тех пор, пока их края не начнут свертываться — около 5 мин. Подавайте горячими.

ДЖЕССИ КОНРАД
«ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДОМА»

Запеченная рыба

На 8 порций

Угорь, очищенный от кожи и костей	500 г
Карп, очищенный от кожи и костей	500 г
Черствый белый хлеб, без корочки, отмоченный в молоке и тщательно выжатый	60 г
Душистые травы	4 ст. л.
Грибы, мелко порезанные	90 г
Соль, перец	
Сливки	125 мл

Смешайте мясо угря и карпа, затем добавьте хлеб, травы, грибы, соль, перец и сливки. Смесь должна быть достаточно однородной. Положите ее на блюдо или в глиняную миску и готовьте, не закрывая крышкой, при температуре 170° С (отметка «3») в течение 40 мин (пока она не станет плотной в середине).

К. М. БУЛЕСТЕН И А. Х. АДЕР
«ЗАКУСКИ И ПРИПРАВЫ»

Копченая сельдь с яйцами

Традиционное блюдо из Гэстрикланда — небольшой шведской провинции на берегу Балтийского моря.

На 6 порций

Копченая селедка, очищенная от кожи и порезанная на филе	6 шт.
Яйца	3 шт.
Укроп и лук-резанец, мелко порезанные	по 1 ст. л.
Молоко или молоко со сливками	175—250 мл

Смажьте сливочным маслом огнеупорную кастрюлю и положите на ее дно филе сельди. Слегка посолите, посыпьте перцем, укропом и луком. Смешайте молоко и яйца, посолите и полейте этой смесью рыбу. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 15—20 мин. Яичная смесь должна загустеть и слегка потемнеть.

ОСКАР ЯКОБССОН (ИЗДАТЕЛЬ)
«ШВЕДСКИЕ БЛЮДА»

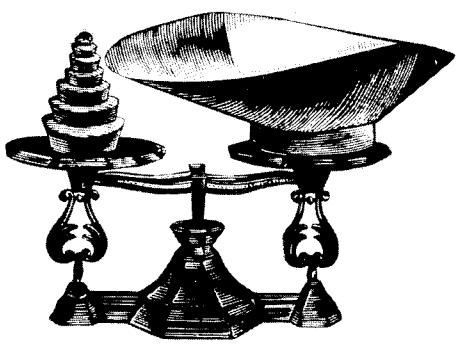
Сельдь запеченная

На 2 порции

Соленая селедка, замоченная на ночь, промытая, очищенная и порезанная на филе	2 шт.
Сухари	30 г
Сливочное масло, порезанное на кусочки	30 г
Сливки	4 ст. л.
Кервель, порезанный	2 ст. л.

Обваляйте филе в сухарях и разложите их в блюде для запекания, посыпав кусочками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 190° С (отметка «5»), 5—10 мин. Затем полейте их сливками и запекайте еще 10 мин, до мягкости. Посыпьте готовое блюдо кервелем.

ИНГА НОРБЕРГ (ИЗДАТЕЛЬ)
«ШВЕДСКИЕ БЛЮДА»



Сардины, фаршированные шпинатом

Техника фарширования сардин показана на стр. 78.

На 12 порций

Свежие сардины, с удаленными головами, очищенные	24 шт.
Шпинат, отваренный в течение 1 мин, отжатый и порезанный	1 кг
Оливковое масло	100 мл
Луковица средних размеров, порезанная	1 шт.
Соль, перец	
Мускатный орех, тертый	
Сухари	4 ст. л.

Положите разрезанные сардины на ткань, разрезом вверх. Разогрейте на сковороде 4 ст. л. оливкового масла и спассеруйте в нем лук до прозрачности. Добавьте шпинат, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Готовьте на сильном огне несколько минут, периодически помешивая.

Снимите сковороду с огня. На каждую сардину положите по столовой ложке шпината и закатайте ее от передней части к хвосту. Остатками шпината выложите дно блюда для запекания и распределите в нем сардины, наполовину погрузив их в шпинат, хвостами наружу. Посыпьте сухарями, полейте оставшимся маслом и запекайте в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), около 15 мин. Подавайте на блюде.

ЖАН НОЭЛЬ ЭСКУДЬЕР
«ИСТИННАЯ КУХНЯ ПРОВАНСА И НИЦЦЫ»

«Искушение Янсона»

Так называемые «шведские анчоусы» представляют собой шпроты или копченую балтийскую сельдь, консервированную в вине со специями. Вместо них можно взять просто засоленные шпроты или сельдь. Лук и анчоусы часто кладут между слоями картофеля.

На 6—8 порций

Шведские анчоусы, порезанные на филе	6 шт.
Анчоусовый рассол	3 ст. л.
Большие желтые луковицы, порезанные на ломтики	2—3 шт.
Сливочное масло	60 г
Картофель среднего размера, очищенный, порезанный на ломтики длиной со спичку и высушенный на бумажном полотенце	6 шт.
Поджаренные хлебные крошки	1 ст. л.
Соль, перец	
Сливки	175 мл
Молоко	175 мл

Спассеруйте в половине масла лук до мягкости — около 12 мин. Положите его на дно блюда для запекания, смазанного маслом. Распределите сверху равномерно анчоусы. Поверх них положите ломтики картофеля. Смешайте крошки с щепоткой соли и перца и посыпьте ими картофель. Разложите кусочки оставшегося масла. Запекайте блюдо в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), 15—20 мин. Полейте его рассолом и сливками с молоком и запекайте еще минут 20, пока блюдо не покроется румяной корочкой, картофель не станет мягким и вся жидкость не впитается.

ТОР РЕТМАН
«ШВЕДСКИЙ СТОЛ»

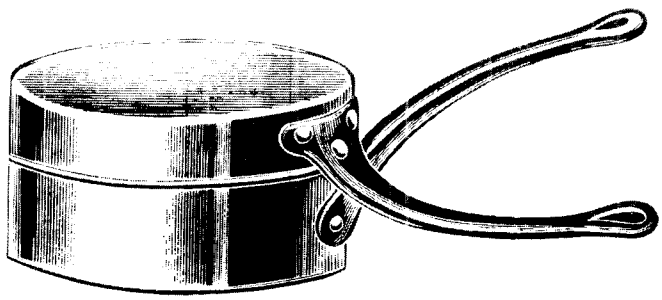
Запеченая сельдь по-эстонски

На 6 порций

Большая сельдь, порезанная на филе, вымоченная в молоке в течение 30 мин	3 шт.
Сухари	ок. 175 г
Сливки	2,5 ст. л.

Растолките филе сельди и пропустите его через сито. Возьмите равные количества сельди, сухарей и сливок и смешайте. Смажьте маслом шесть формочек и влейте в них смесь. Запекайте в печи, нагретой до температуры 170°С (отметка «3»), 10—15 мин.

А. ПЕТИ
«КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ»



Анчоусы с апельсинами

На 4—6 порций

Филе свежих анчоусов, с удаленными головами и очищенные	1 кг
Апельсин (из двух выжать сок, один порезать на ломтики)	3 шт.
Лимон, очень тонко порезанный	1 шт.
Зеленые маслины, без косточек и мелко порезанные	200 г
Сосновые орешки, измельченные	60 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Небольшой стручок зеленого перца чили, очищенный от семян и порезанный	1 шт.
Соль	
Оливковое масло	3 ст. л.
Сухое белое вино	200 мл
Сухари, слегка подогретые в гриле	8 ст. л.

В неглубоком глиняном блюде разложите анчоусы, вместе с лимонными дольками. Посыпьте их порезанными маслинами, петрушкой и зеленым перцем. Посолите, полейте оливковым маслом и белым вином. Посыпьте блюдо сухарями.

Запекайте анчоусы в печи, нагретой до температуры 180°С (отметка «4»), в течение 15 мин. Полейте блюдо соком апельсинов и продолжайте готовить еще 15 мин. Перед подачей украсьте ломтиками апельсина.

ПИНО КОРРЕНТИ
«ЗОЛОТАЯ КНИГА СИЦИЛИАНСКИХ БЛЮД И ВИН»

Запеченые филе анчоусов

Изначально кули *значило мясной сок, оставшийся после жарки. Ко времени опубликования рецепта (в 1796 г.) оно означало концентрированную мясную эссенцию, полученную путем кипячения нежирной телятины и ветчины в нескольких переменах белого вина.* Кули *можно заменить соусом «велуте» (см. рецепт на стр. 167) или говяжьим бульоном (стр. 167), отваренного до густого состояния.*

На 4 порции

Филе соленых анчоусов, вымоченных в течение 30 мин, осушенных	16 шт.
Ломтики хлеба, без корочки	4 шт.
Сливочное масло	60 г
Кули	150 мл
Шалот, порезанный	2 шт.
Побеги петрушки, порезанные	2 шт.
Сыр пармезан, тертый	40 г
Сухари	30 г
Лимон	1 шт.

Порежьте ломтики хлеба на продолговатые кусочки и поджарьте их в масле 5—7 мин, до образования хрустящей корочки. В огнеупорное блюдо налейте половину *кули*, добавьте шалот, петрушку, лук и половину тертого сыра. Сверху распределите кусочки хлеба, покройте их филе анчоусов, разложив последние сетчатым узором. Полейте сверху остатками *кули*, посыпьте сыром и сухарями.

Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «4»), 10—12 мин или поджарьте в горячем гриле. Подавайте блюдо горячим, сбрызнув его лимонным соком.

«УЧЕБНИК ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗЫСКАННЫХ ЛАКОМСТВ»

Телячьи мозги с анчоусами

Приготовление мозгов показано на стр. 33.

На 4 порции

Телячьи мозги, вымоченные, с удаленными мембранами, охлажденные и мелко порезанные	1 шт.
Филе соленых анчоусов, вымоченное в течение 15 мин и порезанное	5 шт.
Белое вино	3 ст. л.
Сливки	125 мл
Яичный желток	1 шт.
Каперсы, промытые	1—2 ч. л.
Миндальные орехи, очищенные и расщепленные	5 шт.
Сухари	30 г
Сливочное масло, порезанное на кусочки	30 г

Смешайте мозги с анчоусами, белым вином, сливками, яичным желтком, каперсами и миндальными орехами. Смажьте четыре формочки и наполните их этой смесью. Посыпьте их сухарями и кусочками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200°С (отметка «6»), 12—15 мин.

ЛИЛО АУРЕДЕН
«ИСКУССТВО ВКУСНО ГОТОВИТЬ»

Запеканка по-обердински

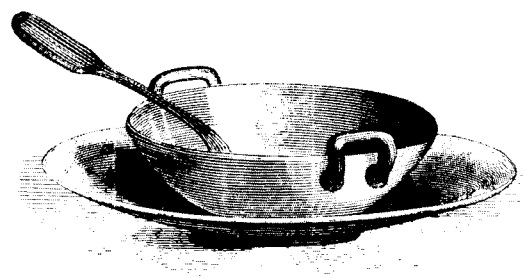
На 4 порции

Копченая пикша	275 г
Молоко	1/4 л
Сливочное масло	30 г
Мука	30 г
Сыр чеддер	90 г
Сливки	80 мл
Соль, перец	
Помидоры, тонко порезанные	2 шт.

Положите пикшу в кастрюлю и залейте молоком. Доведите его до кипения, снимите с огня, закройте крышкой и дайте постоять 10 мин. Затем достаньте рыбу, очистите от кожи и костей, разомните. В другой кастрюле растопите масло и размешайте его с мукой. Готовьте несколько минут, постоянно помешивая, затем налейте немного молочного отвара и нагревайте на умеренном огне, постоянно взбивая до образования однородной массы. Добавьте 60 г тертого сыра и готовьте соус до загустения.

Смажьте маслом формочки и разложите в них помидорные дольки. Добавьте рыбу, полейте ее соусом и посыпьте оставшимся сыром. Поставьте формочки в гриль и запекайте 8—10 мин.

КЕННЕТ МИТЧЕЛ (ИЗДАТЕЛЬ)
«АРОМАТЫ БРИТАНИИ»



Рыбное рагу

Треску для этого блюда следует приготовить на пару в течение 20 мин. Вместо рыбы можно взять отваренные верхушки спаржи, крабье мясо и слегка поджаренные грибы.

На 6 порций

Филе трески, приготовленное на пару, размятое	500 г
Каперсы	1 ст. л.
Соль, перец	
Лимонный сок	1 ст. л.
Петрушка, порезанная	2 ст. л.
Яйца	2 шт.
Сыр пармезан, тертый	2 ст. л.
Сливочное масло, порезанное на маленькие кусочки	15 г
Лимоны, порезанные на четыре части	3 шт.

Смажьте маслом шесть отдельных форм или раковин гребешков. Рыбу смешайте с каперсами и разложите смесь в формы. Приправьте солью, перцем и несколькими каплями лимонного сока; посыпьте петрушкой. Яйца смешайте со сливками и полейте ими смесь. Посыпьте тертым сыром и кусочками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220°С (отметка «7»), около 10 мин, или до тех пор, пока не образуется румяная корочка. Подавайте с лимонными дольками.

ХЕДВИГ МАРИЯ ШТУБЕР
«Я ПОМОГУ ВАМ ГОТОВИТЬ»

«Целестина»

Для того, чтобы поджарить хлеб, разогрейте такое количество сливочного или растительного масла, чтобы оно почти покрывало ломтики. Положите их в сковороду и поджаривайте, убавив огонь, около 5 мин на каждой стороне — до тех пор, пока они слегка не потемнеют. Высушите их на бумажном полотенце.

На 6 порций

Яйца, сваренные без скорлупы в кипятке	6 шт.
Вареные креветки, очищенные и крупно порезанные	175 г
Рыбный «велуте» *(стр. 167)*	450 мл
Ломтики хлеба, поджаренные	6 шт.

Размешайте креветки в рыбном «велуте» и намажьте ломтики хлеба полученной массой. Разложите ломтики хлеба на смазанном маслом блюде для запекания и положите сверху по яйцу. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 2—3 мин и подавайте горячими.

А. КЕННИ-ГЕРБЕРТ («УИБЕРН»)
«ПЯТЬДЕСЯТ ЛАНЧЕЙ»

Мидии в белом соусе

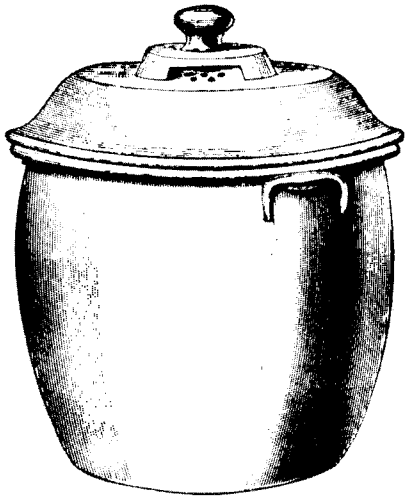
Техника подготовки мидий показана на стр. 31.

На 3 порции

Живые мидии, очищенные и открытые в белом вине	1 л
Сливочное масло	150 г
Мука	1 ст. л.
Яичные желтки, взбитые	2 шт.
Лимон	1/2 ч. л.
Сухари	3 ст. л.
Сыр, тертый	60 г
Петрушка, порезанная	2 ст. л.

Сохраните отвар мидий. Очистите их от створок и разложите на смазанном маслом огнеупорном блюде. Растопите 80 г масла в сковороде и смешайте с мукой. Добавьте отвара и доведите его до кипения. Снимите сковороду с огня. Добавьте яичные желтки и перелейте в ковш с 30 г масла и лимонным соком. Продолжайте помешивать до тех пор, пока масло не растает. Снимите ковш с огня, процедите соус через мелкое сито. Полейте им мидии, посыпьте сухарями и тертым сыром. Посыпьте кусочками оставшегося масла и запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), около 10 мин. Перед подачей посыпьте петрушкой.

М. ЭДУАРД НИНЬОН (ИЗДАТЕЛЬ)
«ПОВАРЕННАЯ КНИГА ЗАПАДА»



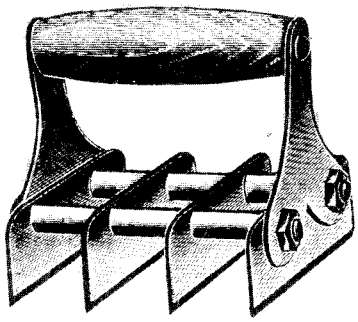
Запеканка из креветок по-бельгийски

На 4 порции

Вареные креветки, очищенные	250 г
Яйца, сваренные вкрутую	6 шт.
Мука	1 ст. л.
Горчичный порошок	1 ч. л.
Соль	1 ч. л.
Сливки	1/4 л
Петрушка, мелко порезанная	1 ст. л.
Сыр эмменталь, тертый	2 ст. л.

Смажьте маслом огнеупорное блюдо и наполните его чередующимися слоями креветок и яиц. Размешайте муку, горчичный порошок, соль и сливки и доведите смесь до кипения, постоянно помешивая. Снимите ее с огня и полейте креветки с яйцами. Запекайте в печи, нагретой до температуры 220° С (отметка «7»), около 15 мин, пока поверхность не подрумянится.

ТЕОДОР БЕТТИГРЕ И ИЛЬЗА ФРОЙДЛ
«НОВАЯ КНИГА РЫБНЫХ БЛЮД»



«Шероховатый» пирог

Для того, чтобы открыть моллюсков, налейте в большую неглубокую сковороду воды, слоем 1 см. Доведите воду до кипения и положите в нее моллюсков ровным слоем. Закройте крышкой и варите 2—3 мин, до тех пор, пока раковины не откроются.

Особенность блюда состоит в том, чтобы удалить из картофеля всю влагу и заменить ее другой жидкостью. Пироги можно делать с мясом или курицей, но есть основания, что моллюски входили в первоначальный рецепт.

На 6 порций

Моллюски, открытые на пару (отвар сохранить)	18—24 шт.
Соленая свинина, очень мелко порезанная	250 г
Картофель	1,5 кг
Перец	

Уложите свинину в жестяную форму 30 на 20 см. Поставьте ее на огонь до тех пор, пока дно не покроется растопленным жиром. Выньте свинину и сохраните ее.

Почистите и потрите на терке картофель, по 150 г за один раз, заворачивая его в ткань и выжимая насколько возможно сильнее. Сок перелейте в чашку, чтобы можно было его отмерить.

К отвару из-под моллюсков добавьте воды, чтобы получилось количество жидкости, равное по объему соку картофеля. Доведите ее до кипения, затем понемногу добавляйте протертый и выжатый картофель. По мере впитывания жидкости он будет разбухать. Затем переложите картофель на дно жестяной формы, покройте его слоем измельченных моллюсков, затем снова положите слой картофеля — и так далее. Пирог может иметь 3—5 слоев. Посыпьте перцем по вкусу и кусочками свинины.

Запекайте пирог в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), в течение 20 мин, потом убавьте температуру до 180° С (отметка «4») и продолжайте готовить около 1 ч, до образования хрустящей корочки.

АЛАН ДЭВИДСОН
«БЛЮДА ИЗ МОРСКИХ ПРОДУКТОВ СЕВЕРНОЙ АТЛАНТИКИ»

Запеканка из лягушачьих лапок

На 4 порции

Небольшие лягушачьи лапки	48 пар
Шалот, мелко порезанный	2 шт.
Чеснок, очищенный и порезанный	1 зубчик
Побеги петрушки, порезанные	2 шт.
Сухари, просеянные через сито	300 г
Соль, перец	
Сливочное масло, растопленное и охлажденное	400 г

Смешайте шалот, чеснок и петрушку с сухарями. Лягушачьи лапки посолите, посыпьте перцем и погружайте в растопленное масло. Потом обваляйте в смеси с сухарями.

Возьмите глубокое блюдо для запекания, положите в него лягушачьи лапки и полейте остатками масла. Запекайте в печи, нагретой до температуры 200° С (отметка «6»), 15—20 мин, до тех пор, пока поверхность не приобретет коричневый оттенок.

ПАРИЖСКИЙ ДРУГ КУЛИНАРОВ И ПИРОЖНИКОВ
«ОВЕРНСКАЯ КУХНЯ»

Вальдшнеп по-шотландски

Для того, чтобы приготовить анчоусовое масло, возьмите филе двух соленых анчоусов, отмоченных в воде в течение 30 мин. Осушите их на бумажном полотенце и растолките в ступе вместе с перцем, половинкой зубчика чеснока и 30 г размягченного сливочного масла. Размешайте как следует и охладите.

На 4 порции

Яйца, хорошо взбитые	6 шт.
Сливочное масло	60 г
Ломтики поджаренного хлеба	4 шт.
Анчоусовое масло	30 г
Филе соленых анчоусов, отмоченных	4 шт.
Сыр чеддер	60 г

Смешайте масло с яйцами до сметанообразной консистенции. Смажьте ломтики хлеба анчоусовым маслом и слоем яиц. Сверху положите филе анчоусов, посыпьте тертым сыром и подогрейте в горячем гриле, чтобы сыр расплавился.

К. М. БУЛЕСТЕН И А. Х. АДЕР
«ЗАКУСКИ И ПРИПРАВЫ»

Кебабы по-перуански

В Перу это блюдо на шпажках продают уличные торговцы, также его едят дома перед основным блюдом с гарниром из молодой свежей кукурузы. Иногда кебабы подают с приправой из перца чили.

Для приготовления приправы возьмите 5—6 горячих стручка перца чили, очистите их от кожуры, семян и залейте 300 мл горячей воды. Дайте им отмокнуть 2 часа. Затем воду слейте и истолките в пюре или пропустите через кухонный комбайн, смешав с 5 ст. л. оливкового масла, одним мелко порезанным зубчиком чеснока, щепоткой соли и 2—3 ст. л. горячего бульона или воды.

Следите за тем, чтобы кебабы не перегрелись — мясо легко может стать сухим и твердым.

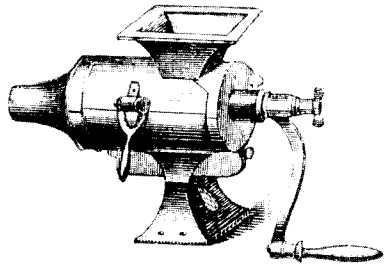
На 4 порции

Телячье сердце, отмоченное в воде в течение 1 часа, с удаленными жилами, порезанное кубиками	1 шт.
Винный уксус	300 мл
Вода	300 мл
Луковица, тертая	1 шт.
Чеснок, истолченный	1 зубчик
Кайенский перец или 2—3 стручка перца чили, мелко порезанные	1/2—1 ст. л.
Лавровый лист	1 шт.
Ягоды гвоздичного дерева, раздавленные	3 шт.
Зерна перца, раздавленные	
Соль	
Сахар	
Оливковое масло	2 ст. л.

Приготовьте маринад из уксуса, воды, лука, чеснока, кайенского перца или перца чили, лаврового листа, ягод гвоздичного дерева, соли и щепотки сахара. Положите в него мясо — оно должно быть полностью покрытым — помешайте и оставьте на ночь.

На следующий день выньте мясо, наколите его на короткие шпажки и смажьте оливковым маслом. Поджаривайте их на углях или при высокой температуре в печи около 6 мин, один раз перевернув их во время приготовления.

ГРЕТ ВИЛЛИНСКИ
«РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО СВЕТА»



Брошет из куриной печени

На 4 порции

Куриные печенки, порезанные пополам	8 шт.
Чесночная колбаса со специями, порезанная на 16 кусков	250 г
Листья шалфея	12—16 шт.
Растительное масло	
Соль	

Накалывайте по очереди печень, колбасу и листья шалфея на шпажки. Смажьте их маслом и поместите в горячий гриль на 15—20 мин, часто поворачивая. Перед подачей посолите.

СТЕЛЛА ДОНАТИ
«ПИАТТОФОРТЕ»

Печень на шпажках

Автор советует брать хлеб домашнего приготовления. Вместо него можно использовать ржаной или французский хлеб.

На 4 порции

Свиная или телячья печень, порезанная мелкими кубиками	300 г
Свиной сальник, порезанный на 16 квадратов по 5 см	1 шт.
Лавровые листья, порезанные пополам	20 шт.
Сладкий зеленый или красный перец, очищенный от семян и порезанный на большие кусочки	2 шт.
Чесночная колбаса со специями, порезанная большими кубиками	200 г
Хлеб, порезанный большими кубиками	125 г
Растительное масло	4 ст. л.
Соль, перец	

Разделите печень на 16 равных кусков. Заверните каждый в квадрат из сальника. Накалывайте на шпажки лавровый лист, затем печень в сальнике, потом опять лавровый лист, перец, колбасу и хлеб.

Таким же образом заполните и другие шпажки. Смажьте их маслом и посыпьте перцем. Запекайте в гриле при умеренной температуре, часто поворачивая, около 20 мин — до тех пор, пока они как следует не прожарятся. Посолите и подавайте.

СТЕЛЛА ДОНАТИ
«ПИАТТОФОРТЕ»

«Кости дьявола»

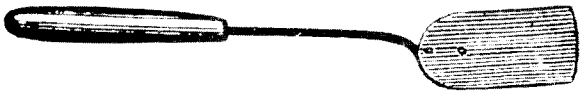
Можно использовать кости жареного гуся или индейки и их шейные части.

На 4 порции

Говяжьи мясные кости из ног или ребер	250—300 г
Кайенский перец	1/2 ч. л.
Дижонская горчица	2 ст. л.

Смажьте кости смесью перца и горчицы и поджарьте в гриле; подавайте сразу же. Едят их руками, не используя ни ножей, ни вилок.

К. М. БУЛЕСТЕН И А. Х. АДЕР
«ЗАКУСКИ И ПРИПРАВЫ»



Железы на шпажках

Подготовка желез показана на стр. 32. Рецепт впервые был опубликован в 1787 г.

На 4—6 порций

Телячьи железы, очищенные, отваренные и порезанные на маленькие кусочки	1 пара
Мука	1 ст. л.
Сливочное масло	60 г
Петрушка, мелко порезанная	3 ст. л.
Побеги лука, мелко порезанные	3—4 шт.
Печень, телячья или куриная, порезанная на маленькие кусочки	250 г
Слоистый бекон, порезанный на кусочки и отваренный 2 мин в кипящей воде	125 г
Соль, перец	
Сухари	

Поджарьте в сливочном масле муку на умеренном огне до легкого потемнения. Смешайте ее с петрушкой, луком, затем с железами, печенью и беконом. Посолите и добавьте перец. Когда печень станет мягкой, снимите сковороду с огня. Наколите кусочки мяса на деревянные шпажки, полейте соком, оставшимся после жарки, и обваляйте в сухарях. Положите шпажки на проволочные подставки и поместите в холодильник по меньшей мере на 30 мин.

Поджаривайте их в гриле или во фритюре 8—10 мин, два-три раза повернув.

ПЬЕР ЖОЗЕФ БУК'ХОЗ
«ИСКУССТВО ГОТОВИТЬ»

Мидии на шпажках

Для того, чтобы бекон был готов одновременно с мидиями, сначала отварите его, затем несколько минут пожарьте. Вместо яиц шпажки можно смазать растопленным сливочным маслом. Техника открывания мидий показана на стр. 30.

На 4 порции

Большие мидии, очищенные и открытые в белом вине	48 шт.
Ломтики копченого бекона, порезанные на маленькие полоски	150 г
Сухари	60 г
Яйцо, взбитое в чашке с солью и перцем	1 шт.
Растительное масло	3 ст. л.

Накалывайте на шпажки по очереди по три мидии и по 1—2 полоски бекона. Сначала обмакните их в яйцо, затем обваляйте в сухарях и полейте маслом. Разогрейте гриль и поджаривайте в нем шпажки около 15 мин, до тех пор, пока они не приобретут коричневый цвет, часто поворачивая и подливая масло.

ЛЕОН БЕРАР
«РЫБА И ДАРЫ МОРЯ»

Северовьетнамские рыбные шпажки

Нуок мам, *вьетнамский рыбный соус, можно приобрести в восточных магазинах; вместо него можно взять китайский устричный соус или соус из рыбного сока, оставшегося после жарки. Креветочную пасту и рисовый спирт можно приобрести в китайских магазинах.*

На 6 порций

Филе рыбы, очищенное и порезанное на кусочки по 3 см	750 г
Слоистый бекон, порезанный на кусочки по 3 см	175 г
Растительное масло	3 ст. л.
Побеги лука, порезанные	4 шт.
Арахис, поджаренный и толченный	60 г

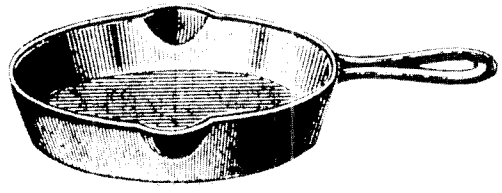
Рыбный маринад

Растительное масло	3 ст. л.
Нуок мам	3 ст. л.
Рисовый спирт	2 ст. л.
Куркума, молотая	
Имбирный корень, мелко порезанный	15 г
Креветочная паста	2 ст. л.

Смешайте все ингредиенты маринада и замочите в нем рыбу на 2—3 ч. Наколите на 12 шпажек поочередно куски рыбы и бекона.

Разогрейте растительное масло и добавьте в него лук. Поджарьте шпажки в гриле, предварительно обмакнув их в масло с луком. Перед подачей посыпьте арахисом.

АЛАН ДЭВИДСОН
«МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ»



Кебабы из морских продуктов

Вместо морского карася можно использовать морского леща, который принадлежит к тому же семейству, или другую морскую рыбу с плотным мясом.

На 4 порции

Свежие дублинские креветки, очищенные	250 г
Кальмары, с удаленными глазами, внутренностями, костями и клювом	250 г
Каракатицы, с удаленными внутренностями, костями и клювом	250 г
Морской карась, очищенный и порезанный на филе	250 г
Оливковое масло	4 ст. л.
Чеснок, раздавленный	1 зубчик
Петрушка, порезанная	4 ст. л.

Порежьте морские продукты на кусочки приблизительно одного размера, так, чтобы их можно было наколоть на шпажки. Наколите их.

Разогрейте оливковое масло вместе с чесноком и петрушкой. Смажьте шпажки этой смесью и поджарьте в гирле, часто поворачивая.

СОФИЯ ЛОРЕН
«ПООБЕДАЙТЕ СО МНОЙ»

Стандартные рецепты

Муслин из рыбы или курицы

Это рецепт приготовления муслина для начинок. Для получения более нежного муслина увеличьте количество сливок до 350 мл.

Для более крепкого муслина, из которого можно делать клецки *(см. рецепт на стр. 112)*, используйте два небольших яичных белка и 150 мл сливок, не взбивая их.

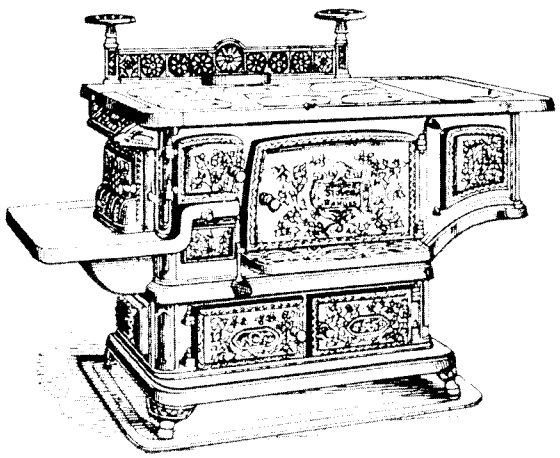
При желании можно добавить щепотку кайенского перца и молотого муската или 1/4 ч. л. шафрана, растворенного в 1 ст. л. воды. Для разнообразного вкуса смешайте следующие компоненты с пюре перед добавлением сливок: молотые фисташки, вареные и порубленные креветки или мидии, грибы, смесь грибов с луком, поджаренные трюфели.

На 600 мл муслина

Филе белой или красной рыбы, очищенной или грудки цыпленка, с удаленными кожей и сухожилиями	250 г
Соль, перец	
Большой яичных белок	1 шт.
Сливки	1/4 л

Растолките в ступе рыбу или курицу до образования пюре. Приправьте солью и перцем и добавляйте понемногу белок, размешивая после каждой добавки. Или же пропустите мясо через мясорубку или кухонный комбайн, добавьте соль, перец, желток и вновь размешайте это в кухонном комбайне. Затем протрите пюре через сито, переложите его в стеклянный или металлический сосуд и закройте целлофановой пленкой. Поставьте сосуд в глубокую кастрюлю или блюдо со льдом и поместите в холодильник, по меньшей мере, на 1 ч.

Выньте сосуд из холодильника. Слейте из кастрюли воду и добавьте еще льда. Размешивая смесь деревянной ложкой, добавляйте в нее понемногу сливок. Снова поставьте ее в холодильник на 15 мин. Продолжайте добавлять в нее сливки, размешивать и ставить в холодильник на 15 мин. После того, как добавите половину сливок, поставьте смесь в холодильник на несколько минут, взбейте оставшиеся сливки и сразу добавьте их. Держите в холодильнике.



Блины

На 8—10 блинов

Мука	60 г
Соль	1 ч. л.
Яйца	3 шт.
Молоко или вода	1/4 л
Бренди (по желанию)	2 ст. л.
Сухие душистые травы (по желанию)	1 ст. л.
Сливочное масло, растопленное	40 г

Насыпьте муку с солью в чашку, в середине сделайте углубление и разбейте в него яйца, налейте молоко. Начиная от центра взбивайте веничком молоко, яйца и муку. При желании добавьте бренди и специи. Как только опара приобретет консистенцию сметаны, размешайте с ней растопленное сливочное масло.

На умеренном огне разогрейте сковороду. Смажьте ее небольшим количеством масла перед выпеканием первого блина. Наливайте опару небольшими порциями, ровно размазывая ее по всей поверхности сковороды. При соприкосновении с металлической поверхностью она должна шипеть.

Когда верхняя сторона приобретет матовый оттенок (приблизительно через 30 сек), а края начнут сворачиваться, переверните блин при помощи лопаточки или широкого ножа. Вторая сторона готовится быстрее — около 20 секунд.

Перед приготовлением следующего блина размешайте опару, чтобы она не слипалась комками. Сковороду на несколько секунд снимите с огня, чтобы она не перегрелась. Укладывайте блины на блюдо стопкой — так они медленней будут остывать.

Кур-бульон из уксуса или вина

Кур-бульон — жидкость, в которой отваривают рыбу и морские продукты. При желании можно добавить пару стеблей фенхеля или зубчик чеснока.

На 2 л кур-бульона

Белое или красное вино или 200 мл винного уксуса	1/2 л
Луковица, картофелина и морковь, порезанные ломтиками	по 1 шт.
Чеснок, раздавленный	2 зубчика
Стебель сельдерея, порезанный	1 шт.
Петрушка	60 г
Побеги укропа (по желанию)	2 шт.
Лавровый лист	1 шт.
Вода	1,5 л
Соль	
Зерна перца	5—6 шт.

Налейте воду или уксус с водой в большую кастрюлю, положите в нее овощи и травы, добавьте щепотку соли. Доведите жидкость до кипения, убавьте огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне 15 мин. Налейте вино (если используете его) и кипятите еще 15 мин. За 10 мин до конца приготовления добавьте зерна перца.

«Бёрр бланк»

На 300—450 мл соуса

Сухое белое вино	6 ст. л.
Белый винный уксус	6 ст. л.
Шалот, мелко порезанный	3 шт.
Соль, перец	
Холодное сливочное масло, порезанное кусочками	250—400 г

В большой эмалированной или стальной кастрюле смешайте уксус с вином, шалот и щепотку соли. Доведите до кипения и варите до тех пор, пока не останется совсем немного жидкости, покрывающей шалот. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть в течение нескольких минут. Посыпьте смесь перцем. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и взбейте содержимое с маслом до сметанообразной консистенции. Как только все масло размешается, снимите кастрюлю с огня.

Тесто на оливковом масле

Это тесто предназначено для выпекания пирогов. Для фритюра возьмите половину указанного количества оливкового масла. Техника приготовления теста показана на стр. 22.

На 350 г теста

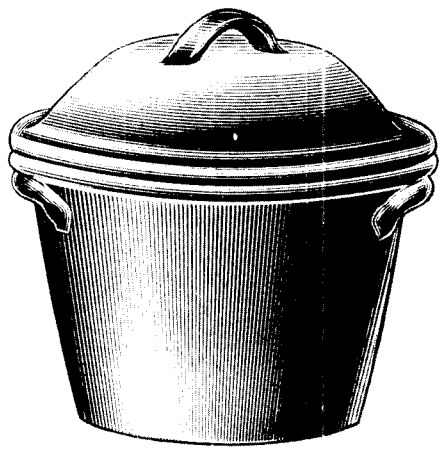
Мука	250 г
Соль	
Яйцо	1 шт.
Оливковое масло	100 мл
Теплая вода	ок. 4 ст. л.

В большой миске смешайте муку с солью. Разбейте в нее яйцо, налейте теплой воды и размешайте вилкой. Затем возьмите тесто обеими руками и месите до упругости и до тех пор, когда оно с легкостью станет отлипать от стенок миски. Заверните его в целлофановую пленку и дайте ему полежать, по меньшей мере, 1 ч при комнатной температуре.

Слоеное тесто. Техника приготовления такого теста показана на стр. 24. Сохраните 1 ст. л. масла и смазывайте им слои, предварительно смачивая 2—3 ст. л. воды. Дайте тесту постоять 1 ч при комнатной температуре.

Рабочую поверхность посыпьте мукой и раскатайте тесто в широкую полоску. Кулинарной кисточкой смажьте две трети ее поверхности маслом. Смазывайте не слишком густо — иначе масло растечется и замарает рабочую поверхность. Поднимите несмазанный конец полоски и сложите его поверх центральной трети теста. Оставшуюся треть положите поверх него. Затем сложите его пополам, раскатайте и повторите операцию.

Дайте тесту постоять около 1 ч, перед тем как опять раскатывать и складывать. Потом снова дайте постоять, сложите и раскатайте.



Песочное и слоеное тесто

Эти виды теста готовятся приблизительно одинаково, только составляющие берут в разных пропорциях. Для песочного теста нужно взять равное количество жира (или масла) и муки, а для слоеного — жира или масла побольше. Указанного здесь количества теста хватит для основания пирога диаметром 20 см или на шесть маленьких форм. Для пирога диаметром 30 см нужно увеличить количество вдвое. При желании сливочное масло можно заменить салом.

На 250 г теста

Мука	125 г
Соль	1/4 ч. л.
Холодное несоленое сливочное масло, порезанное на кусочки	60—125 г
Вода	3—4 ст. л.

В миске смешайте муку и соль. Добавьте масло и быстро порежьте его двумя ножами. Добавьте половину воды и размешайте вилкой. Затем добавьте еще воды, возьмите тесто руками и скатайте его в шар. Заверните в целлофановую пленку и поставьте в холодильник, по меньшей мере, на 1 ч или же в морозилку на 20 мин, пока его поверхность слегка не подморозится.

Раскатывание теста. Выньте тесто из холодильника и положите на холодную рабочую поверхность, посыпанную мукой (лучше всего для этого подойдет мраморная плита). Слегка надавите на тесто руками, затем несколько раз проведите скалкой, чтобы сплющить. Для основания пирога раскатывайте тесто от центра, пока не образуется круг толщиной 1 см. Переверните тесто, чтобы и другую сторону обвалять в муке, и продолжайте раскатывать до толщины 3 мм. Накатайте тесто на скалку и перенесите его в форму, подравняйте края и вогните их внутрь, смяв утолщение пальцами.

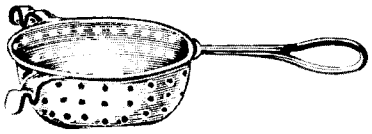
Раскатывание слоеного теста. Переложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и раскатайте его. Переверните, чтобы обвалять в муке обе стороны, и раскатайте прямоугольник около 30 см длиной и 12—15 см шириной. Сложите два края так, чтобы они встречались в центре, затем пополам. Снова раскатайте тесто в прямоугольник и снова сложите его вышеописанным способом. Заверните в целлофановую пленку и положите в холодильник на 1—2 ч или на 15—20 мин в морозилку. Повторите операцию 2—3 раза. В каждом случае оставляйте тесто полежать в холодильнике.

Томатный соус со специями

На 300 мл соуса

Большие помидоры, очищенные от кожуры и семян и порезанные	3 шт.
Чеснок, неочищенный, слегка раздавленный	2 зубчика
Семена кориандра, слегка раздавленные	4—5 шт.
Петрушка, мелко порезанная	2 ст. л.
Лук-скорода, мелко порезанный	1 ст. л.
Кервель	1 ст. л.
Эстрагон	1 ст. л.
Оливковое масло	4 ст. л.

Положите все ингредиенты в небольшую кастрюлю и поставьте ее на треноге в большую посуду, наполненную теплой водой до половины уровня содержимого небольшой кастрюли. На слабом огне подогревайте соус, постоянно помешивая, около 30 мин. Не давайте ему закипеть. Перед подачей удалите чеснок.



Томатный соус

Если нет возможности приобрести свежие зрелые помидоры, используйте консервированные итальянские помидоры. В соус можно положить следующие добавки: петрушку, базилик, орегано, майоран.

На 300 мл соуса

Очень зрелые помидоры, порезанные	750 г
Луковица, мелко порезанная	1 шт.
Оливковое масло	1 ст. л.
Чеснок, порезанный	2 зубчика
Тимьян	1 ч. л.
Лавровый лист, измельченный	1 шт.
Сахар (по желанию)	1—2 ч. л.
Соль и молотый перец	

В большой эмалированной или стальной кастрюле спассеруйте лук в растительном масле до мягкости. Добавьте все другие ингредиенты и варите на умеренном огне 20—30 мин, пока все помидоры не превратятся в густую массу. Процедите ее через сито, используя деревянный пестик или ложку.

Снова поставьте соус на огонь и слегка подогрейте. Если требуется густой соус, то варите его, не закрывая крышкой, 20—30 мин на слабом огне, помешивая. Перед подачей приправьте по вкусу.

Соус «Олландез»

На 300 мл соуса

Яичные желтки	3 шт.
Холодная вода	1 ст. л.
Холодное несоленое сливочное масло, порезанное на маленькие кусочки	250 г
Белый перец, кайенский перец и соль	
Процеженный лимонный сок	1 ч. л.

Смешайте яичные желтки с холодной водой и перелейте их в водяную баню с водой, доведенной до кипения. Взбивайте до однородного состояния. Затем добавьте пригоршню масла и продолжайте взбивать до полного его растворения. Потом снова добавьте масла — и так далее, пока оно все не закончится. Соус должен быть густым. Посыпьте его перцем, посолите и добавьте лимонного сока.

Белый соус

Этот соус можно использовать вместо соуса «бешамель».

На 400 мл соуса

Сливочное масло	30 г
Мука	2 ст. л.
Молоко	600 мл
Соль, перец	
Молотый мускатный орех (по желанию)	
Сливки (по желанию)	

В кастрюле с толстыми стенками растопите масло. Размешайте его с мукой на медленном огне в течение 2—5 мин. Потом налейте молока, постоянно помешивая. Увеличьте огонь и продолжайте взбивать до закипания. Совсем немного посолите. Убавьте огонь и варите около 40 мин, помешивая. Добавьте перец и щепотку мускатного ореха. Снова взбейте соус до равномерного состояния и при желании добавьте сливок.

Густой соус для начинки и суфле. Сделайте соус как описано выше, но с двойным количеством масла и муки. Готовьте до густоты — около 10 мин, постоянно помешивая.

Очень густой соус для фритюра. Растопите 125 г сливочного масла и размешайте с 60 г муки. Готовьте смесь 2 мин. Влейте 1/2 л молока и взбивайте 5 мин. Снимите кастрюлю с огня.

Соус «велуте»

Техника приготовления соуса показана на стр. 10.

На 300 мл соуса

Рыбный или телячий бульон *(см. далее)*	600 мл
Масло	30 г
Мука	2 ст. л.

В кастрюле с толстыми стенками растопите масло на слабом огне. Размешайте с ним муку и готовьте, помешивая 2—3 мин. Влейте бульон, взбивая. Увеличьте огонь и продолжайте взбивать до кипения. Убавьте огонь и сдвиньте кастрюлю так, чтобы слегка кипела только одна половина соуса. На другой стороне образуется накипь, которую следует удалить ложкой. Готовьте соус около 40 мин до загустения и исчезновения привкуса муки.

Рыбный бульон

На 2 л бульона

Рыбные обрезки (кости, головы, кожа), промытые и порезанные на куски	1 кг
Вода	ок. 2 л
Морковь и лук, порезанные на тонкие дольки	по 1 шт.
Сельдерей, порезанный	2 шт.
Чеснок, раздавленный	2 зубчика
Побеги петрушки	30 г
Большой побег тимьяна	1 шт.
Дикий фенхель	3—4 ветки
Лавровый лист	1 шт.
Соль	
Сухое белое вино	1/2 л
Зерна перца (по желанию)	4 шт.

Положите рыбные обрезки в большую кастрюлю. Залейте ее водой и доведите на слабом огне до кипения. Большой ложкой удаляйте накипь, и когда она уже больше не образуется, добавьте овощи, зелень и соль. Прикройте кастрюлю крышкой и варите 15 мин. Добавьте вина, снова доведите жидкость до кипения и варите еще 10—15 мин. При желании за 10 мин до конца можно добавить зерна перца. Процедите бульон через дуршлаг, выложенный двойным слоем марли.

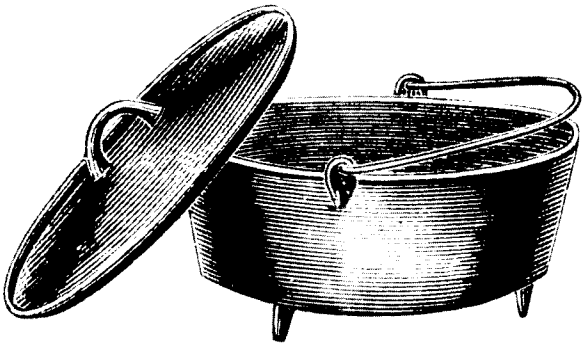
Телячий бульон

Таким же образом готовится и говяжий бульон, только нужно взять 2 кг говяжьих обрезков — хвостов, голени или копыт; варить на 1 ч дольше. Для меньшего содержания желатина можно не брать суставы. Для смешанного бульона используйте около 3 кг мясных костей и обрезков телятины, говядины и/или курицы.

На 2—3 л бульона

Голень и суставная кость, разрубленная на кусочки по 5 см	1 шт.
Мясные обрезки и/или куриные обрезки	2 кг
Вода	3—5 л
Морковь, очищенная	4 шт.
Большие луковицы, одна из них со вставленными 2—3 зубчиками чеснока	2 шт.
Целая головка чеснока, неочищенная	1 шт.
Побег сельдерея	1 шт.
Большой «букет гарни», включая порей	1 шт.
Соль	

В большую кастрюлю с толстыми стенками поставьте металлическую подставку. Положите на нее кости и поверх них — куски мяса. Залейте холодной водой на 5 см выше уровня мяса. На медленном огне доведите до кипения. Удаляйте накипь по мере образования, добавляя иногда стакан воды — до тех пор, пока она уже больше не будет образовываться. Не размешивайте бульон, иначе он получится мутным.

Добавьте овощи, «букет гарни» и немного соли. Снимите накипь, доведите до кипения и убавьте огонь (так, чтобы бульон совсем слегка кипел). Прикройте крышкой и варите 5 часов, 3—4 раза сняв накипь.

Процедите бульон через дуршлаг и перелейте его в отдельную посуду. Кости, мясо, овощи и зелень удалите. Бульон охладите и поставьте в холодильник на ночь. Удалите жир и перед приготовлением соуса разогрейте его.